

# 地域おこし協力隊

# コラム

温かい季節になりましたね。農家さんもシーズンに入りエネルギーが必要になってくる頃でしょう。また、暑くなると冷たいものを欲します。活動しやすくなるこの時季に、『和寒からの手土産』として、お持たせにもなる商品を開発しました。美味しく、優しく、身体も心も喜ぶようなひんやりスイーツです。

かねてより私がイチオシしている《糀甘酒》。なぜイチオシかというと、米と水だけという無添加でシンプルな原料ながら吸収率の高いビタミン・食物繊維・酵素がたっぷりと含まれ、美容と健康に最適な栄養補給源だからです。薬やサプリメントを飲んでも、その吸収率は意外と低いことはあまり知られていないようです。

また、“酒”という文字や、「あまざけ」に対して元々お持ちの印象から、酒粕の甘酒や市販品の味をイメージし、本当の糀甘酒の味をご存じない方も多いよう。私の推す甘酒はそれらとは違い、また格別の味わいです。

Hakko Class. の糀生甘酒『恋する菌曜日』は、3月より和寒町のふるさと納税返礼品に登録されたところですが、5つのお味で冷凍した絶品が今回の新商品です。

## ◆ 糀生甘酒『恋する菌曜日』5種のアソートBOX（冷凍・化粧箱入） 税込3,240円

無農薬の米麹と天然水のみでできた糀生甘酒に、有機栽培の抹茶・きなこ・黒ごま・カカオの4つの味を加え、アイスクップで冷凍した5種類の甘酒アイスです。砂糖を一切使わずとも甘くて上品な美味しさです（ビックリ!）。もちろんノンアルコールですので、子どもから大人までどなたでもお召し上がりいただけます。お米と抹茶／きなこ／黒ごま／カカオだけでできた新食感のスイーツ。自分へのご褒美や気軽な贈り物として、ぜひお試しください。



## ▼詳細・ご注文・ご予約・お問合せ

右のQRコードを読み込むか下記までお問い合わせください。

※商品はすべて受注生産ですので、必ず先にご予約・ご注文の上お求めください。



## 天然麹の通販 と 手作り発酵食教室

Hakko Class. 塚本 麻里

HP <https://tsuku2.jp/hakko-class>

TEL 090-3386-0290

FB <https://www.facebook.com/HakkoClass>

▲「いいね!」お願いします!

## ほくでん停電情報のLINE・チャットお知らせサービス

停電情報をLINE・チャットで確認できるようになりました。右記のQRコードを読み取ることで停電情報がLINEに届き、チャットではお問い合わせをすることが出来ますのでぜひご利用ください。

停電情報をLINEでお知らせします。ぜひお友だち追加してください!



エリア登録をするためのお友だち追加はこちら!



停電・設備に関するお問い合わせはチャットでも受付しています。ぜひご利用ください。

チャットはこちらから



<お問い合わせ先>

北海道電力ネットワーク(株)名寄ネットワークセンター お客さまサービス課

電話: 0120-060-167 (平日9時~17時)

\*音声ガイダンスが流れますので「5」を選択してください。