

2011年6月6日

『夏バテ防止に甘酒』で、暑い夏を乗り切ろう！

夏に向けて、甘酒で栄養補給を提案します

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・矢田雅之）は、暑い夏に向けて、米から造った自然飲料「甘酒」での夏バテ対策を提案します。

甘酒は、ヨーグルトや納豆、味噌などと同じく発酵を利用して作られた伝統的な日本の食品です。また、甘酒は江戸時代には夏バテ防止のドリンクとして飲まれており、夏の季語にもなっています。

芸能人甘酒クラブ部長の綾小路きみまろさんを起用した店頭販促物や、甘酒に塩を加えるだけの「塩甘酒」をはじめとした『夏バテ対策レシピ』を掲載したリーフレットの配布を行うことで、夏場の甘酒需要を活性化してまいります。



甘酒で夏場の栄養補給

甘酒1本で、夏に不可欠な水分・糖分補給ができます。水分は栄養の運搬、老廃物の排出、体温調節に必要。糖分はエネルギー源になります。



甘酒 + 家庭にある1品で、美味しく簡単な『夏バテ対策レシピ』

甘酒+1品で「水分」&「糖分」+「塩分」補給!
甘酒と家庭にある1品で、美味しく、簡単に夏バテ対策。



甘酒に、塩を加えて飲むと、発汗で失われる水分・塩分が補給できます。

夏バテ防止に効くという甘酒+1品で栄養素を補給!



甘酒に、レモンやトマトやしょうがを加えて飲むと、夏バテ防止に効果的です。

【商品概要】

- ・酒粕と米麹を絶妙のバランスでブレンドした、手作りの味わい。「コク」「食感（口あたり）」「のどごし」にこだわりました。
- ・「冷やし甘酒」は、夏に冷やして飲んでおいしいように、すっきりとした後切れです。
- ・「甘酒しょうが入り」は、甘さの中にもピリッと辛味が効いています。
- ・甘酒に含まれるアルコール分は1%未満、お酒ではありません。
- ・甘酒を使ったレシピ活用術についてホームページで紹介しています。
<http://www.morinaga.co.jp/amazake/>



甘酒活用料理例

<米麹とは>

蒸した米に麹菌を散布し、繁殖させた食品のことです。（発酵食品で）栄養にすぐれ、お酒や醤油、味噌などの原料であり、日本を代表する伝統食品と切っても切り離せない存在です。

<酒粕とは>

お酒を絞る時に残る固形の残渣（ざんさ）のこと。お酒は大雑把に言うと、水と米と米麹から出来ていますが、発酵して出来た液体がお酒、残った固形分が酒粕。自然食品で様々な栄養分を含んでいます。甘酒、粕漬け、粕汁などに昔から使われています。

| 商品名 | 甘酒 | 甘酒<しょうが入り> | 冷やし甘酒 |
|--------------|---|---|---|
| |  |  |  |
| 名称 | 清涼飲料 | 清涼飲料 | 清涼飲料 |
| 内容量 | 190g | 190g | 190g |
| 参考小売価格 | 120円（税込） | 120円（税込） | 120円（税込） |
| 発売日・ 発売地区 | 既発売・全国 | 既発売 西日本地区 | 2011年2月発売 （春夏限定発売）・ 北海道、東北、関東信越、 首都圏、北陸、中国、四国 |
| メインターゲット | 50代以上男女 | | |
| JANコード | 4902888518768 | 4902888520488 | 4902888537394 |