

地元神戸の企業同士でコラボ実現
あまざけびれいぜん

「甘酒美麗膳」

～飲む点滴甘酒を使った管理栄養士監修メニュー～

白鶴酒造株式会社（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、企業の社員食堂等を運営するウオクニ株式会社（代表取締役 野々村禎之、神戸市）と共同開発で甘酒をふんだんに使った「甘酒美麗膳」を開発いたしました。

甘酒の人気は高く数多くの種類が販売されており、7年前に比べると約4倍にも増え市場は拡大しています。

甘酒人気が高まっている背景には、2011年頃に起こった塩こうじブームがあります。これにより発酵食品が注目され、甘酒の消費も伸びるようになりました。

甘酒の主原料である米こうじには、免疫力アップ・保湿・美肌・アンチエイジング効果など、たくさんの栄養効果があり、それゆえに「飲む点滴」と言われています。

「甘酒美麗膳」は、特に女性にうれしい効果機能に着目し、「甘酒できれいになる」をコンセプトに管理栄養士が考案しました。また、米こうじの甘さは砂糖やみりんを一切使用しなくても食材の旨みを活かしたやさしい味の仕上がりになっています。

現在HAT神戸にある「レストラン ハイジア」にて4月24～28日の5日間、700円（税込）で販売中ですが、反応は上々で、初日は好評につき完売しました。

今注目されている甘酒は、飲むだけでなく色々な料理にも使用でき、苦手な方でも無理なく摂ることができることを周知いただければ幸いです。

