



ソムリエコーナー

しよいか〜ご千葉店

食育ソムリエ 田畑 利恵

暑い季節の栄養補給や水分補給に

甘酒はいかがですか？

暑い日が続きますね💦

体も疲れやすく、夏バテかな??と

思われている方も多いのでは

ないでしょうか。

そんな時は「甘酒」がおすすめ。

甘酒には、麴を原料にした「麴甘酒」と酒粕を原料にした「酒粕甘酒」

の2種類があります。

【味わいの特徴】

○麴甘酒

米由来の自然な甘みがあり、サラッと飲みやすい。

○酒粕甘酒

コクのある味わいと、もったりとした口当たり。



しょういか〜ごで販売している「**エコーフの米こうじの甘酒**」は、



原材料

米(国産)
米こうじ(米(国産)、麹菌)
食塩

砂糖不使用、アルコール分0%の米こうじ甘酒です。

米由来のブドウ糖やビタミンB群、必須アミノ酸などが含まれており、暑い季節の栄養補給や水分補給にぴったり。

さらに、毎日の健康維持でもうれしい栄養がしっかり。

そのまま飲んでも美味しいですが、豆乳やアーモンドミルクと割ったり、ココアパウダーを入れたりするアレンジもおすすめです！



暑い夏こそ

冷やした

「甘酒」で体をいたわってみませんか？

An advertisement for Ecof rice koji sweet wine. It features a can of the product on the left. The main text says '甘酒を飲んで、夏を乗り切ろう！' (Drink sweet wine, get through the summer!). Below this, there are two images: one showing a bowl of rice with a slice of lemon and a spoon, labeled '甘酒シャーベット' (Sweet wine sherbet), and another showing a glass of sweet wine with a lemon slice, labeled '冷やし甘酒' (Cold sweet wine). A speech bubble on the right says '国産米100% アルコール分0% 粒なしすっきりタイプ' (100% domestic rice, 0% alcohol, grain-free refreshing type). At the bottom, it says '米こうじの甘酒 125ml' (Rice koji sweet wine 125ml).

甘酒を飲んで、夏を乗り切ろう！

国産米100%
アルコール分0%
粒なしすっきりタイプ

甘酒シャーベット

冷やし甘酒

チャック袋に入れて凍らせるだけ♪

甘酒を冷やして氷まうかべても♪

米こうじの甘酒 125ml