

“タピ活”の次は“あま活”！？季節の変わり目に免疫力アップを狙う 進化系あま酒が続々登場！ 6種類のおま酒飲み比べセットを提供します

◎2020年3月23日（月）～4月10日（金）までの期間限定



画像はイメージです

日本酒業界最大の団体で、全国約1,730の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（東京都港区：会長 篠原成行、以下：中央会）は、日本酒の魅力をより多くの方に知ってもらうため、日本酒のきき酒、販売などを行う“日本の酒情報館”を運営、日本酒のトレンドや新しい飲み方提案を定期的に行っています。

季節の変わり目で免疫力を高めたい時期のテーマは“進化系あま酒”！

あま酒はそのつくり方にいろいろな方法がありますが、今回、日本の酒情報館で取りそろえたあま酒はすべて麴からつくられたもの。ノンアルコールなので、お子さまからご年配の方まで、多くの方に味わっていただくことができます。

麴が持つ本来の甘みがふんだんに活かされており、砂糖は一切使われていません。

実は、あま酒と一口に言っても、爽やかな酸味で口当たりがよいものから、お米の持つクリーミーな甘さを楽しめるものまで、味のバリエーションが非常に豊か。この機会に、まさに進化するあま酒の新たな魅力を感じていただくことができます。

【進化系あま酒一例】

- ① 『あまざけ すぱしゅ』（有限会社仁井田本家）：白麴に由来した爽やかな酸味の飲み口。普段、あま酒が苦手な方にこそ、ぜひ試していただきたい一本です。
- ② 『黒あまざけ』（忠孝酒造株式会社）：めずらしい沖縄産のあま酒。黒麴を使用しているため、色合いも若干濃厚。甘みと酸味のバランスが絶妙です。
- ③ 『雑穀甘ざけ』（合名会社山口酒造場）：雑穀からつくられており、クリーミーな飲み口とごろごろとした食感がユニークな

あま酒です。

【日本の酒情報館で提供するあま酒について】

■きき酒セット 各 60 ml×3 杯 300 円 (税込)

1. すっきりセット (上段セット左から) :
 1. 『酒蔵のあまざけ』 ぶんご銘醸株式会社
 2. 『糀甘酒』 株式会社福光屋
 3. 『あまさけ すぱっしゅ』 有限会社仁井田本家
2. クリーミーセット (下段セット左から) :
 1. 『黒あまざけ』 忠孝酒造株式会社
 2. 『雑穀甘ざけ』 合名会社山口酒造場
 3. 『麴あまざけ』 有限会社仁井田本家



※日本の酒情報館でのご取材をご希望の場合は、下記 PR 事務局までご連絡くださいませ。

■日本酒造組合中央会について

酒類業組合などに関する法律に基づいた業界団体で、酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、全国の約 1,730 の蔵元 (日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん) が所属しています。また、『國酒 (こくしゅ) 』といわれる日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんについて情報発信することで、国内外へ幅広く認知向上する活動に取り組んでいます。

■日本の酒情報館について (所在地: 東京都港区西新橋 1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル 1F)

常時 100 種類以上の日本酒、本格焼酎・泡盛等を 1 杯 100 円から楽しむことができ、いつも国内外からのお客さまでにぎわっています。

また試飲だけでなく、日本酒にまつわる情報収集もできて、酒蔵見学などの相談もできるなど、“コンシェルジュ”としての役割も担っています。

※公式 HP : <http://www.japansake.or.jp/sake/know/data/>

◀報道関係者からの問い合わせ▶

日本酒造組合中央会 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ.内) 担当: 北澤、安藤、藤岡

TEL : 03-6894-3200 Mail : japansake@ssu.co.jp