



東北産米使用

米糍仕立てのやさしい甘酒



東北産米を使用した
ストレータイプストレータイプの甘酒です。

古今東北の産地から

東北産米100%使用しています。米糍の自然な甘さがやさしく広がるストレータイプの甘酒です。
糍で醸すブドウ糖だから自然な甘さで消化吸収もよくお腹に優しいです。アルコール分0.00%で、お子様からご年配の方まで安心してお飲みいただけます。冷やしても温めても美味しくどうぞ。

株式会社宝来屋本店のみなさん

“糍の力で東北を元気にしたい”という想いを込めて、一つひとつ心を込めて製造しています。小さなお子様からご高齢の方まで、安心して楽しんでいただける甘酒を目指しています。



〈へだわりの製法〉

100年を超える糀づくりの技を活かし、宝来屋の糀製法で、丁寧に醸しています。砂糖や甘味料を一切使わず、米糀の自然な甘さをそのまま活かした、からだにやさしい甘酒です。



〈へだわりの原料〉

東北産の良質な米を100%使用しています。厳選された米で仕込むことで、やさしい甘みと自然な香りを引き出しています。

＜おすすめの飲み方＞

季節のフルーツと合わせたスムージーや牛乳割り、ジンジャーとシナモンを加えたホットあま酒など、アレンジ次第でさまざまな味わいを楽しめます。



＜宝来屋本店の原点＞

創業以来120余年にわたり培ってきた“糀づくりの技術”が私たちの原点です。米糀の粒々が潰れないように昔ながらの製法にこだわり、自然な甘みを引き出す独自の温度管理と発酵技術により、雑味のないすっきりとした味わいを実現しています。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災では工場の一部が被災し、製造が困難になった時期もありました。さらに当時は原料米の産地や製造地に対して風評被害も多く、出荷や販売が大きく制限されるなど、厳しい状況に直面しました。それでも“お客様へ米糀甘酒を届けたい”という想いで再建に取り組み、地域の方々と共に復興してまいりました。甘酒を通じて、東北の魅力を全国に、そして世界に発信していきたいと考えています。

＜商品名＞古今東北 東北産米使用 米糀仕立てのやさしい甘酒(ストレートタイプ)

【分類】: 日配

【製造者名】: 株式会社宝来屋本店

【製造地】: 福島県郡山市

【主な原材料】: 米糀(米(東北産)、こうじ菌)／酸化防止剤(ビタミンC)

【内容量】: 300g

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存

【賞味期限】: 240日

【JANコード】: 4573381185728

【ITFコード】: 14573381185725