

# 日本初！創業330年の老舗酒蔵が朝食専用のお ま酒『あさあま』を4月3日発売開始！

元禄元年創業、佐賀県の合資会社光武酒造場（本社：佐賀県鹿島市浜町、代表社員：光武 博之）は、4月3日（火）より、佐賀県のもち米を使用した朝専用あま酒『あさあま』を新発売いたします。『あさあま』は、「時間がない朝、朝食代わりに！！～コップ一杯のあさあまを～」をコンセプトに、今までになかった朝に飲む専用の甘酒です。

※店舗によって販売開始日は異なります。



URL : <http://www.kinpa.jp/>

## ■朝専用あま酒の開発背景

朝食に関するアンケート調査において、『平日の朝食にかかる時間は「10分以内」である』と回答した割合は52.8%と半数以上を占める結果が出ています。この結果からも、人々は朝食の時間を削る必要があるほど忙しくなっていることが分かります。しかし、忙しい一日のスタートであっても、美味しく健康的で豊かな朝食をとってもらいたいという当社の食に対する想いもあり、330年もの間培ってきた醸造技術をもとに、手軽に飲める「朝専用」あま酒『あさあま』を商品化しました。『あさあま』は、そのままお飲みいただくことができ、尚且つ優しい甘さとスッキリとした味わいに仕上げました。

あま酒は、疲労回復効果や寝起きの身体を温めてくれる効果があり、朝に飲まれることの多いドリンクです。中でも、当社が開発した『あさあま』は、もち米を使うことで白米から造られたあま酒よりも腹持ちが良く、朝食に適しています。このように日本で初めて朝食に特化させた『あさあま』は、登校前のお子様や、忙しい朝の主婦、サラリーマン、OLの皆様の栄養補給にオススメです。ノンアルコールですので、お子様やご年配の方でも安心してお飲みいただけます。

※『朝食に関するアンケート調査』株式会社マーシュ調べ

[https://www.marsh-research.co.jp/mini\\_research/mr201603choushoku.html](https://www.marsh-research.co.jp/mini_research/mr201603choushoku.html)

## ■『あさあま』がなぜ「朝専用」なのか？

- ①忙しい朝の時間でもすぐに飲めるから
- ②朝に効く疲労回復麹ドリンクだから
- ③もち米製法で昼まで続く満足感を得られるから
- ④朝にふさわしいスッキリとした酸味と、フウと落ち着く甘味だから

佐賀県産もち米「ヒヨクモチ」と長年の酒造りの技術を活かして造った麴を使用することで、従来のあま酒に比べて癖のないやさしい甘さになりました。糖類は一切使用せず、麴のデンプンを糖化させて自然な甘さを引き出しています。あま酒は、江戸時代より夏に飲む栄養ドリンクとして親しまれてきた健康飲料です。夏はもちろん、冬には温めて飲んでも美味しくいただけます。また、もち米を使用することで腹持ちが良く、食物繊維も豊富なためダイエットにもお勧めです。

## ■商品概要

商品名：もち米あま酒『あさあま』

価格：780円（税別）/個

内容量：500ml

原材料：もち米（国産）、米糀（国産）

販売期間：2018年4月3日（火）



## ■光武酒造場について

創業：元禄元年（1688年）

企業理念：酒造りは人づくり

光武酒造場のある鹿島市浜町は、江戸時代から酒造りが盛んで、酒蔵が多く残っています。その街並みは通称「酒蔵通り」とも呼ばれています。数ある酒蔵の中でも光武酒造場は「伝統の中からの革新」を合言葉に、時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上のため絶え間のない努力を続けています。目指すのは、お酒の美味しさが人々の気持ちを豊かにし、沢山の人が幸せを感じられるような酒造りです。飲んでいただいているお客様、販売に携わっている方々、そして社員全員が誇れる蔵元を目標に、今日も一生懸命酒造りに励みます。



### 【商品に関するお問い合わせ先】

合資会社 光武酒造場

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙 2421 番地

TEL：0954-62-3033

FAX：0954-62-3075

HP：<http://www.kinpa.jp/>

E-mail：[info@kinpa.jp](mailto:info@kinpa.jp)

### ▼「光武酒造場」関連ページ

公式サイト：<http://www.kinpa.jp/>

オンラインショップ：<http://www.hizennya.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/mitsutake.kinpa>