

# 夏に 7.イッと 白いエネルギー



## 白い銀明水

ノンアルコール米麹飲料  
 <販売期間：4月～9月>



日本酒と同じ原料を用いて伝統的な醸造技術によりつくられたノンアルコール米麹飲料「白い銀明水」。甘酒のようなまろやかな口当たりには梅エキスのさわやかな酸味で後味すっきり。脳の働きをサポートをするブドウ糖のほか、食物繊維・アミノ酸も含む天然飲料です。ちょっと食欲のない時に、お風呂あがりに、スポーツの後に、仕事・勉強の合間に。アルコールは含みませんので、すべての方にお楽しみいただけます。

150ml ¥184 (税込)

活かそう!!  
**地域資源**

夏の「にがり酒」と聞くと少しおかしいと感じる方もおられると思いますが、俳句で甘酒は夏の季語です。甘酒（にがり酒）が夏に飲まれた理由の一つに栄養価が高かったことがあげられます。さて、どんなパワーが甘酒に隠されているのでしょうか？

### お酒の豆辞典 アミノ酸

甘酒にも含まれるアミノ酸。もちろん日本酒にも大事な成分です。旨味が濃いめの酒がお好きな方はアミノ酸度が高い酒を選ぶといいでしょう。しかし、逆に高すぎると重く感じられるのでお好みで。ひと口にアミノ酸と言ってもグルタミン酸をはじめとする数多い成分によって構成されているので、その構成の違いによっても味に違いが出てきます。結局、成分表より自分の舌で好みを決めるということですね。



甘酒の作り方には二通りあります。酒粕を溶かして砂糖を加える方法と米麹を発酵させて作る方法。米麹からつくったものは、発酵の段階で自然の甘みが出るため、ノンシュガー、ノンアルコールでより健康に良いと言えるでしょう。

### 蔵元ファイル 甘酒のおはなし



ろ過・火入れ後加水など最後の調整をしてから出荷します

もろみを絞ります

約1時間蒸します

「洗米」と「浸漬」は秒刻み!

玄米を精米します

糖化と発酵を同時に行う“並行複発酵”

日本酒ができるまで



豊臣秀吉が嗜んだであろう名水（銀明水）で造られた京の酒をお試しください。

