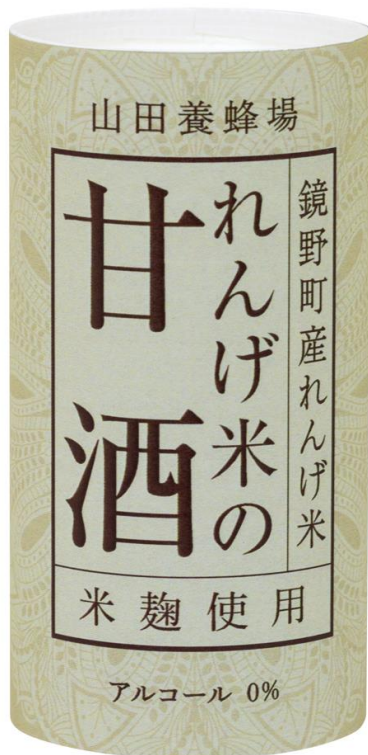


風味豊かな国産れんげ米と米麴だけでつくれた 「れんげ米の甘酒」 2018年9月14日（金）新発売

株式会社山田養蜂場（所在地：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生、以下「山田養蜂場」）は、「鏡野町産れんげ米」を使用した「れんげ米の甘酒」を山田養蜂場直営店及び通信販売（<http://www.3838.com>）にて2018年9月14日（金）より販売開始します。



◆原材料はれんげ米と米麴のみ！

食品添加物無添加&アルコール0%！

寒暖の差が大きい気候と、香々美川の美しい水に恵まれた自然豊かな岡山県鏡野町産のれんげ米と国産米麴のみでつくれた麴甘酒です。

お米に含まれるデンプンやたんぱく質を酵素の力でじっくり分解し、砂糖や食塩を使わずに、お米本来の甘みと旨みがしっかり感じられる味わいに仕上げました。食塩不使用なので、健康が気になる人にもぴったりです。アルコールは含まれていないため、ご家族でお楽しみいただけます。

◆冷やしても温めてもおいしい、上品な甘さ&とろける口当たり

米粒を細かくすりつぶすことで、飲みやすくとろけるような口当たり。

上品な甘さは、冷やしても温めてもおいしくお楽しみいただけます。

容器はそのまま温められる電子レンジ対応です。

ストレートタイプで、薄める手間がなく、そのままお召し上がりいただけます。

商品名：れんげ米の甘酒
発売日：2018年9月14日（金）
原材料：米、米麴
内容量/価格：
125g/250円（税抜）
125g×18本入/4,320円（税抜）
販売チャネル：
山田養蜂場直営店及び通信販売

◆れんげ草を有機肥料にする昔ながらの「れんげ農法」

香り豊かな「れんげ米」は、春にれんげの花からはちみつを採取した後、れんげ草を有機肥料として田んぼに鋤き込む、昔ながらの「れんげ農法」で栽培しています。れんげの植栽面積が近年激減する中、山田養蜂場はれんげ農法を守り続ける取組みを20年以上続けています。



【お客様のお問合せ先】 フリーダイヤル 0120-38-38-38（8:00～21:00） URL <http://www.3838.com>

【メディアお問い合わせ先】

（株）山田養蜂場 戦略広報室 坂井(ys0827@yamada-bee.com)、山下 (ny1972@yamada-bee.com)
TEL：03-5410-3838、FAX：03-5410-3839