

## コロナ疲れのお父さんを癒し、夏バテ防止にもなる心のこもった贈り物 創業六百年の種麴メーカーがつくる「糀屋三左衛門のあま酒」 創業以来初となる父の日用のギフトセットを販売開始

創業六百年の歴史をもつ種麴メーカー・株式会社糀屋三左衛門（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：村井 裕一郎）は、約20年前から製造・販売を始めた「糀屋三左衛門のあま酒」を 創業以来初めてとなる父の日用のギフトセット『＜父の日限定＞ 糀屋三左衛門のあま酒3本セット』として、6月10日（水）から販売を開始いたします。



伝統の製法と特別な麴で仕上げた「糀屋三左衛門のあま酒」は、砂糖や添加物を一切使わず、国産の原材料のみにこだわった安全性と、飲むと口の中で広がるスッキリした味わいが人気で、これまで多くの方にご愛飲いただけてきました。

通常は「純米」「土佐柚子」「鳴門金時」「北海道小豆」の4種類を販売していますが、その中から定番の「純米」（1本）と、毎年好評の夏季限定フレーバー「沖縄の塩」（2本）を『＜父の日限定＞ 糀屋三左衛門のあま酒3本セット』として、6月10日（水）から予約販売を開始いたします。

### ■商品情報

商 品 名：＜父の日限定＞ 糀屋三左衛門のあま酒3本セット  
（沖縄の塩 300g 2本、純米 300g 1本）  
※父の日限定ラッピング、メッセージカードつき

原 材 料：沖縄の塩／米麴、米、食塩（全て国産品）  
純米／米麴、米（全て国産品）

保存方法：冷蔵庫（10℃以下）に保存

価 格：3,240円（税込）

販売開始：6月10日（水）より予約受付



夏季限定フレーバー「糀屋三左衛門のあま酒 沖縄の塩」

### ■購入方法

糀屋三左衛門WEBサイト：<http://www.koji-za.jp/item/amazake.php#fathersday>

店頭：下記参照（平日9：00～17：00）

## ■「父の日ギフトセット」開始の背景

今年は新型コロナウイルスの影響で生活様式が大きく変化し、お父さんを取り巻く環境も変わってきています。「勤務体制が変わりいつもと違う生活に疲れを感じる」「外出が減り運動不足を感じ、健康に気を遣うようになった」。そんなお父さんの心と体を癒す贈り物として、今年は甘酒が最適であると考えました。

甘酒は、お米に麹菌を生やした「麹」を主原料にしているため、含まれる栄養素が豊富で、現代では飲む点滴と呼ばれるほど。江戸時代から夏バテ予防として重宝されていたといわれています。麹菌には消化吸収を助けてくれる働きもあり、これから迎える猛暑への対策としても、一役買ってくれることでしょう。

## ■「糀屋三左衛門のあま酒」の特長

「糀屋三左衛門のあま酒」は、米麹と米のみで作られています。栗香と呼ばれる麹の芳醇な香り、米本来の味が際立つすっきりした甘さ、米一粒一粒の食感が伝わる舌触り、軽やかな後味が特長です。

米本来の甘さを最大限に引き出せるよう、当社で保有する数千種ある株菌の中から最適な麹菌を厳選しつくった、あま酒のためだけの特別な麹を使用しています。

飲むと感じるすっきりした甘さは、麹が引き出すお米本来の甘さ。ノンアルコール、添加物不使用で、健康を気遣うお父さんにぴったりです。

夏季限定の「沖縄の塩」は、お水で1：2に薄めて冷やして飲む、甘酒としては珍しい冷やしタイプ。沖縄の美しい海でとれた塩を配合し、甘酒の甘味を爽やかに引き立てます。裏ごしした滑らかな舌触りが特徴で、甘酒を飲んだことのないお父さんにも、飲みやすい味わいです。

またカクテル感覚で豆乳や牛乳、ソーダ水で割ると違った風味に。自宅で過ごす時間が増えているこの時期、家族と一緒に甘酒の飲み比べを楽しめる時間にもなるのではないでしょうか。



厳選した麹菌を使用してつくった  
あま酒のための麹

## ■会社概要

株式会社糀屋三左衛門

室町時代に京都で創業。足利義輝より麹業の許しを得て創業したと伝えられており、当時の許し判が当社に現存しています。創業以来、麹を作るための麹菌＝種麹を、創業以来全国3,000社以上の醸造メーカーに提供しています。麹菌を取り扱う会社だからこそ、お客様に食品としての麹の美味しさをお届けしたいと考え、甘酒や塩麹といった麹加工品、家庭用の種麹・麹などを製造・販売しています。

所在地：愛知県豊橋市牟呂町内田111番地1

設立：1965年4月(創業1394年)

代表者：第29代当主 村井 裕一郎

事業内容：種麹・麹、あま酒、各種発酵食品、醸造関係資材などの販売

関連会社：株式会社ビオック

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社糀屋三左衛門 広報担当 米田 涼香（よねだ すずか）

TEL: 0532-31-0311 FAX: 0532-31-0354 Mail: techno@bioc.co.jp