

生きた栄養をそのままに

生の甘酒でめしあがれ



生甘酒をベースにフルーツスムージー。いちごと豆乳を入れたいちごスムージーは自然の優しい甘さです。

すぎもと農産の「生甘酒」

〔生甘酒〕 350g ¥500 (税込) 100g ¥200 (税込)

<https://www.facebook.com/koujiya3/>

甘酒といえば、寒い季節に湯気をふうふうしながら飲む…そんなイメージを一新する商品がこの「生甘酒」。使い切りサイズの適量がシャーベット状に冷凍された、いままでにないスタイルの甘酒です！

小林市で種から精米まで100%自社で米を生産している株式会社すぎもと農産。糀に魅了されたオーナーが、そのお米と米糀や糀を使ったドレッシングなどの加工品や糀そのままを製造・販売している会社です。さらに糀の魅力を発信する場所として「rice shop糀や」というカフェ

を敷地内で運営しています。

「生甘酒」の食べ方はいろいろ。まずはシャーベット状のものをそのまま食べてみて!! シャリシャリとした質感にお米の自然な甘みとなめらかな舌触りが心地よく、甘酒独特のにおいがありません。牛乳や豆乳と混ぜてアイスラテに、フルーツや野菜と混ぜてスムージーにも。非加熱処理なので、美容や健康にいいと言われる糀の栄養素を、そのままいただけるのもうれしい。子どもにも安心のノンシュガー・ノンアルコールです。



株式会社すぎもと農産
代表
杉元祐子さん

「rice shop糀や」では、カフェメニューを提供するほか、味噌づくりなどのワークショップも。

☎ 0984-44-3210

☎ 0984-47-4196

✉ koujiya@btvm.ne.jp

〒宮崎県小林市野尻町三ヶ野山1293-11

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

rice shop糀や (小林市野尻町)

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍