

山形県産の米麴 100%で造る 「山形の極み 三吉麴屋の生あまざけ」を新発売！ 県産品の付加価値向上と地域活性化に貢献



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、安心・安全、高品質にこだわった自社オリジナルギフトブランド「山形の極み」シリーズの新商品として、山形県産の米麴だけで造った「三吉麴屋の生あまざけ」を開発しました。7月9日よりリンベル WEB サイトにて販売を開始しており、今後カタログギフトや通販カタログでの展開も予定しています。

【商品特長】

山形県産の米麴 100%で造ったノンアルコールの甘酒です。米麴の分解酵素の力で約 10 時間じっくりと糖化させ、その後急速に冷却して、麴が造りだす天然の甘みを引き出しました。高熱処理をせず、麴菌が生きたままの「生あまざけ」で、賞味期限は製造から冷蔵で 5 日間です。

本商品は元禄時代の始め頃(1680 年代)より麴を作り続けている、山形県河北町の老舗メーカー「三吉麴屋」と共同開発したものです。砂糖は不使用で、原料は米麴のみ。

米麴の粒々感がしっかりと残っており、とろりと濃厚ながらも甘すぎず、コクのある飲み口が特徴です。故郷の母が昔作ってくれた手作り甘酒の思い出がふと蘇るような、どこか懐かしさも感じる優しい味わいです。夏は冷やして、冬は温めて年間を通じてお楽しみいただけます。

【「山形の極み」について】

リンベルは 2015 年、創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、2017 年 8 月からは「日本の極み」の本格展開を開始しました。リンベル設立から約 30 年間、カタログギフト事業を通じて培った生産者やメーカーとの繋がり、お客様の元へ商品を産地直送でお届けする物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けするというブランドビジョンの下、商品開発を進めています。

2018 年 1 月には、山形県産の米「つや姫」の米麴 100%で造った「山形の極み つや姫 色白 甘酒」を発売しました。今回の「山形の極み 三吉麴屋の生あまざけ」においては、高熱処理を行わない麴菌が生きた「生」製法にこだわり、製造から 5 日間という短い賞味期限にもあえて挑戦しています。本当に美味しい山形県産品の魅力を全国へ発信するとともに、県産品の付加価値を更に高め、山形の地域活性化に貢献したい考えです。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》 03(3246)1145 広報担当 : 桑野・上田・秀平
《お客様からのお問い合わせ先》 03(3246)1122

■商品概要

商品名:山形の極み 三吉麴屋^{さんきちこうじや}の生あまざけ

原材料名:米こうじ(山形県産 100%)

内容量:720ml ×2本

価格:2,500円(税抜)

賞味期限:製造日より冷蔵で5日間

■取扱い

リンベルホームページ(<http://www.ringbell.co.jp/>)

リンベルカタログギフトへの掲載

高級グルメギフト通販カタログへの展開

■会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日:1987年7月3日

資本金:354,467,500円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業

以上