

# 甘酒の素

## 原材料：米麴、米の発酵飲料 シンプル処方、使いやすいプレーンタイプ

国産原料を使用した**業務用甘酒原料**です  
**加熱殺菌済**、**粒無タイプ**で充填や加工がしやすくなっています  
飲料用途の場合、約2倍に希釈いただくと最適となります  
シンプルながら、栄養価に富んだ発酵飲料です



## 米麴メーカーが甘酒に適した米麴を選定 こだわりの製法

私たちは、甘酒の原料となる**米麴から自社製造**しています  
業務用米麴を複数種類つくれるメーカーだからこそ  
甘酒作りに最適な麴を選抜する事が出来るのです  
また、糖化時間など製法にノウハウがあるため  
食品に大切な**美味しさ**と、**安心安全**な商品をお届けすることが可能です

## 栄養飲料としての米麴甘酒

米麴甘酒は優れた栄養価、機能性などを有します

### アルコールゼロ

ノンアルコールの為、お子様から  
ご年配の方まで、お召し上がりいただけます

### 疲労回復

疲労回復に効果的なブドウ糖を多く含みます  
朝一番や、仕事で忙しい方に最適な飲料です

### 整腸効果

消化されにくいタンパク質（プロラミン）を含み  
食物繊維のような働きで脂質と結合し体外に排出します  
また、善玉菌のエサとなるオリゴ糖も多く含みます

### アレルギーフリー

アレルギー物質を含んでおりません

### 必須アミノ酸

体内で作り出せない必須アミノ酸を多く含みます  
(※ 右表参照)



「甘酒の素」 必須アミノ酸  
(※100mlあたり) 単位 (mg)

ロイシン	62.1
バリン	44.0
フェニルアラニン	40.4
スレオニン	29.2
リジン	23.7
メチオニン	19.7
ヒスチジン	9.4

## 甘酒の素

Brix

39.0 ± 3.0

原料

米(国産)、米麴(米(国産)麴菌)

使用商品の表示(例)

甘酒(米、米麴)

荷姿

一斗缶20kg

賞味期限

製造より12ヶ月(冷凍-18℃以下)



株式会社コーセーフーズ  
KOHSEI FOODS CO., LTD.