

商品名	昔ながらのあま酒		
JANコード	4975122500508		
内容量	300g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)100×(奥行)60×(高さ)210	重量	315g
ケースサイズ(mm)	(幅)350×(奥行)230×(高さ)150	ケース重量	6.6kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/米麴(国内製造)、餅米(岩手県)		
商品コンセプト	当社は百余年、代々製麹業を営み、昔ながらの手造りにこだわり、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。当社の生こうじは乾燥等の処理を一切していませんので麹自体の糖度が違います。その岩手県産米の生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、酵素剤、添加物等を一切使用しない昔ながらの甘酒です。やわらかな食感の米粒がほどよく残っており、噛むように味わうことで米麴の豊かな香りが広がります。「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。『リピーター向けのお得サイズ』		



商品名	合鴨米の玄米あま酒		
JANコード	4975122200515		
内容量	300g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)100×(奥行)60×(高さ)210	重量	315g
ケースサイズ(mm)	(幅)350×(奥行)230×(高さ)150	ケース重量	6.6kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/米麴(国内製造)、玄米(岩手県)		
商品コンセプト	ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む玄米。合鴨農法で丹念に作られた岩手県産「ひとめぼれ」の玄米を発芽させ、岩手県産米の手造り生こうじと合わせ、仕込んだ玄米甘酒です。よく噛んで、麴の香りと発芽玄米のつぶつぶ食感が楽しめます。「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。『リピーター向けのお得サイズ』		



商品名	黒豆甘酒		
JANコード	497512200522		
内容量	300g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)100×(奥行)60×(高さ)210	重量	315g
ケースサイズ(mm)	(幅)350×(奥行)230×(高さ)150	ケース重量	6.6kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/米麴(国内製造)、餅米(岩手県)、黒豆(岩手県)		
商品コンセプト	アントシアニン、イソフラボン、鉄分など女性にうれしい栄養素が豊富な黒豆と岩手県産米の生こうじ、餅米で仕込んだ黒豆甘酒です。岩手県久慈市で黒豆の菓子を製造されている「竹屋製菓」とのコラボ商品。久慈市の特産品である黒豆をブレンドした甘酒は、鼻に抜ける黒豆の香りが印象的です。栗香とも呼ばれる麴の香りに負けない黒豆の芳しさに、豊かな大地で育った芯の強さを感じます。「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		



商品名	生こうじ		
JANコード	4975122200019		
内容量	300g	容器(包装形態)	袋
賞味期間	20日	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)150×(奥行)130×(高さ)50	重量	305g
ケースサイズ(mm)	(幅)320×(奥行)260×(高さ)200	ケース重量	6.5kg
原材料名	名称/米麴 原材料名/白米(岩手県)、麹菌		
商品コンセプト	創業二百年。岩手県奥州市・江刺の地で麴を造り始めて百余年。北上川流域の肥沃な土地からとれる良質な米と代々受け継いできた製法で、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。乾燥処理による酵素力低下がありませんので糖度が違います。甘酒や、塩麴、手造りみそ等にご利用ください。袋の裏面には、甘酒の作り方と塩麴の作り方が載っております。		



商品名	純米甘酒 200ml		
JANコード	4975122503004		
内容量	200ml	容器(包装形態)	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	25
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)50×(奥行)50×(高さ)138	重量	220g
ケースサイズ(mm)	(幅)260×(奥行)260×(高さ)145	ケース重量	5.6kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/米麴(国内製造)、餅米(岩手県)		
商品コンセプト	甘酒には、米のデンプンが糖化してできるブドウ糖をはじめ、代謝をたすけるビタミンB群やアミノ酸がバランスよく含まれ、栄養補給の点滴とほぼ同じ成分です。酵素やオリゴ糖は腸の働きを促し、発酵によって生成されるコウジ酸には美白効果もあります。疲労回復を助けてくれる上、健康と美容を兼ねそなえた飲み物です。 岩手県産米の手造り生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、酵素剤、添加物等を一切使用しない砂糖不使用の昔ながらの甘酒です。「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。		



商品名	りんご甘酒 200ml		
JANコード	4975122503011		
内容量	200ml	容器(包装形態)	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	25
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)50×(奥行)50×(高さ)138	重量	220g
ケースサイズ(mm)	(幅)260×(奥行)260×(高さ)145	ケース重量	5.6kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/りんご(岩手県)、米麴(国内製造)、白米(岩手県) / 酸味料、ビタミンC		
商品コンセプト	甘酒がにがてな方、お子様にも身体によい甘酒を飲んでいただきたいと願い、製造いたしました。岩手県産米の生こうじと白米だけで仕込んだ砂糖不使用の甘酒に、地元特産の江刺りんごの搾りおろしをブレンドしました。麴のほんのりした甘み、江刺りんごの芳純な香りが絶妙に溶け合い、新感覚の味わい。りんごの酸味が爽やかな、麴屋さんのフルーツ甘酒が出来上がりました。「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。		



商品名	純米甘酒 500ml		
JANコード	4975122503103		
内容量	500ml	容器(包装形態)	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	16
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)60×(奥行)60×(高さ)200	重量	550g
ケースサイズ(mm)	(幅)400×(奥行)280×(高さ)155	ケース重量	9.2kg
原材料名	名称/甘酒 原材料名/米麴(国内製造)、餅米(岩手県)		
商品コンセプト	甘酒には、米のデンプンが糖化してできるブドウ糖をはじめ、代謝をたすけるビタミンB群やアミノ酸がバランスよく含まれ、栄養補給の点滴とほぼ同じ成分です。酵素やオリゴ糖は腸の働きを促し、発酵によって生成されるコウジ酸には美白効果もあります。疲労回復を助けてくれる上、健康と美容を兼ねそなえた飲み物です。 岩手県産米の手造り生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、酵素剤、添加物等を一切使用しない砂糖不使用の昔ながらの甘酒です。「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。『リピーター向けのお得サイズです。』		



商品名	生こうじ 800g(約一升詰)		
JANコード	4975122200026		
内容量	800g	容器(包装形態)	袋
賞味期間	20日	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造期間	通年	入数	10
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)180×(奥行)220×(高さ)70	重量	805g
ケースサイズ(mm)	(幅)320×(奥行)260×(高さ)200	ケース重量	8.5kg
原材料名	名称/米麴 原材料名/白米(岩手県)、麹菌		
商品コンセプト	創業二百年。岩手県奥州市・江刺の地で麴を造り始めて百余年。北上川流域の肥沃な土地からとれる良質な米と代々受け継いできた製法で、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。乾燥処理による酵素力低下がありませんので糖度が違います。甘酒や、塩麴、手造りみそ等にご利用ください。袋の裏面には、甘酒の作り方と塩麴の作り方が載っております。『リピーター向けのお得サイズ』		

