

2018年7月22日
マルコメ株式会社

話題の人気店とのコラボレーション第3弾

糀甘酒×ナッツ
夏季限定の
コラボレーション

本日、7月22日(日)ナッツの日より ナッツの専門店[nuts tokyo]広尾店で マルコメの糀甘酒を使った 特製アイスとスペシャルドリンクが 夏季限定でオンメニュー！

～ 美味しいだけじゃない、インナービューティーにも嬉しいメニューが誕生 ～

7月22日から8月31日までの期間限定販売

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、昨秋に続き、ナッツ専門店「nuts tokyo」とコラボレーションします。「プラス糀 糀甘酒LL」を使った「甘酒マカデミアナッツアイス」、「甘酒アーモンドミルク」、「甘酒抹茶アーモンドミルクオーレ」が、同広尾店で「ナッツの日」である7月22日(日)から8月31日(金)まで期間限定で販売されます。

自然な甘さとミルクィなココ

「甘酒マカデミアナッツアイス」

糀甘酒の自然な甘さとミルクィなマカデミアナッツのマリアージュがアイスに。フレーバーナッツをトッピングすれば、味の変化や食感の違いを楽しめます。砂糖と乳脂肪は使っていません。※写真左 税込650円

糀甘酒とアーモンドミルクで天然のエナジードリンクに

「甘酒アーモンドミルク」と「甘酒抹茶アーモンドミルクオーレ」

[nuts tokyo]自家製のアーモンドミルクに糀甘酒をプラス。ナッツの中でも特に栄養価が高いアーモンドの上品な甘さと、「飲む点滴」と称されるほど栄養が豊富な甘酒の自然な甘みは相性抜群です。天然のエナジードリンクができました。牛乳の代わりに糀甘酒とアーモンドミルクを使った抹茶オーレは、自然な甘みと抹茶の風味が絶妙なバランスで味わえます。香りが豊かで、抹茶好きも満足できる味わいに仕上げました。※写真右 税込850円



コラボメニューの発売を記念して、7月22日(日)に[nuts tokyo]広尾店でトークイベントが開催されました。参加者は、美容や健康に関心のある一般女性を中心に約20名。栄養価も高いナッツと甘酒にまつわる話が聞けるとあって参加者は熱心に聞き入っていました。

“発酵マイスター”が語る糀甘酒の魅力

最初に日本発酵文化協会認定の発酵マイスターである当社の尾田春菜から「美しさをつくる、発酵のこと」と題して糀甘酒についてご紹介。熱中症対策にもなることが知られるようになった糀甘酒ですが「カラダにいい成分もいろいろと含まれていて、当社の研究ではお肌の水分量を保つ働きもあることがわかっています」など、まだまだ知られていない糀甘酒の魅力をお伝えしました。

夏季限定メニューが持つ美容と健康の作用に喜びの声

続いて、「nuts tokyo」プロデューサー・フードコーディネーター・GM・PRの音仲紗良さんから夏季限定メニューの特徴や美容と健康の働きについて参加者の試食を交えながらプレゼンテーション。参加者からは「糀甘酒で甘みがついているので子どもにも安心して食べさせられるし、夏バテ対策にもなるのがいいですね」、「ナッツを使っても後味があっさりしていて夏にぴったりだと思います」といった感想が寄せられました。

働く女性のためのインナービューティー

最後は音仲さんと尾田のトークセッション。「糀甘酒の栄養とナッツの成分を組み合わせているためトータルで栄養バランスがいい」、「精製した砂糖も乳脂肪も使用していない、まさにギルトフリーなメニュー」と、インナービューティーに着目したメニューのポイントを紹介しました。



nuts tokyo(ナッツトーキョー)について

ナッツを、毎日「おいしく、ヘルシーに」楽しんでいただきたい。こうした想いから、2017年1月、“nuts tokyo”が広尾に誕生しました。素材本来の味を楽しめる生・ローストタイプのプレーンナッツや、スナックにもおすすめの「白砂糖・小麦粉・食品添加物FREE」がウリのフレーバーナッツを中心に、ナッツを使った軽食やスイーツも充実。ワインやクラフトビール、当店オリジナルブレンドのコーヒーなどと一緒楽しめます。

<nuts tokyo広尾店>

住所： 東京都渋谷区広尾5丁目1-20 七星舎ビル1F
TEL： 03-3442-1518
営業時間： 10:30~20:00 不定休
アクセス： 広尾駅2番出口より徒歩5分
WEBサイト： <http://nutstokyo.jp/>



報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、松井、尾田
[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月~金 9:00~17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)