

2021年7月14日  
マルコメ株式会社

# “コロナ太り”を気にされる方にもオススメ！ 砂糖代わりの発酵甘味料に粒入りが登場。 濃度が飲むタイプの約2倍で使いやすさ抜群。



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、「プラス糀」ブランドから「プラス糀 甘こうじ」を9月上旬より全国で販売します。

## 同量の砂糖と比べて糖質8割オフ\*の甘酒を発酵甘味料に

長期化するコロナ禍で毎日の食事を通じて健康を維持したいニーズが高まっています。「プラス糀 甘こうじ」は国産米100%の米と米糀だけでつくる粒入りの発酵甘味料です。スイーツやスムージーはもとより、飲むタイプの糀甘酒と比べて濃度が約2倍あるため、鶏の照り焼きや肉じゃがなど、料理にも使いやすい点が特徴です。300mlのコンパクトサイズは冷蔵庫内で場所を取りません。自然由来の優しい甘みを砂糖の代わりに使うことで、罪悪感のない食事を意味するギルトフリーのメニューを手軽に楽しむことができます。

※出所:日本食品標準成分表2020年版(八訂)

### 商品概要



### プラス糀 甘こうじ

内容量: 300ml

価格: オープン

形態: LL紙パック

発売日: 2021年9月上旬

賞味期限: 8か月

発売地区: 全国

濃度はストレートタイプの約2倍。粒入りの自然な甘みは料理にも使いやすい砂糖代わりの発酵甘味料です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

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、多和  
  
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)