

魚沼醸造公式オンラインショップ 8月5日、発酵の日にオープン

新発売の発酵甘味料「魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ」など
EC専用商品を販売



魚沼醸造株式会社(本社:新潟県魚沼市、代表取締役会長:青木時男)は、8月5日に公式オンラインショップをオープンします。新商品の「魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ」をはじめ、米糀由来のスイーツなどを取り揃えました。

[公式サイト] <https://www.uonuma-jozo.co.jp/shop/c/c0>

マルコメグループの米糀生産拠点に公式オンラインショップをオープン

魚沼醸造は越後三山の豊かな伏流水に恵まれ、日本屈指の米どころとして知られる地で2019年3月に開業しました。これまでマルコメの糀甘酒や塩糀などを生産してきましたが、今回あらたに魚沼醸造ブランドとして初となる新商品、「魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ」や、「魚沼産コシヒカリ使用 糀甘酒」などを販売する公式オンラインショップを開設します。

米と米糀を原料とする発酵甘味料としては初となる糖度を実現した新商品

魚沼醸造オリジナルの新商品「魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ」は、独自の技法(特許出願中)で、米と米糀のみを原料とする発酵甘味料として、初めてブ릭ス値が70を超える糖度を実現しました。オリゴ糖、ブドウ糖、アミノ酸の含有量も多く、ストレートタイプの糀甘酒と比べて糖度は4倍以上※あります。はちみつ、みりん、砂糖の代わりに、料理使いにも便利な植物由来の発酵甘味料です。このほか、ECサイトでは魚沼産コシヒカリでスッキリとした味わいを楽しめる「魚沼産コシヒカリ使用 糀甘酒」や、パティシエ辻口博啓氏監修の「魚沼醸造 糀スイーツ」(ドーナツ・フォンダンショコラ)、世界ジェラート大使の柴野大造氏監修による糀を使った「魚沼醸造 糀ジェラート」詰め合わせ(5種類×各2個)を販売します。

※マルコメ従来品「糀甘酒」と比較



魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ

内容量:200g

価格:1,500円(税込)

形態:瓶

賞味期間:6か月

魚沼産コシヒカリからつくった糀甘酒を、独自の技法(特許出願中)で濃縮した発酵甘味料。米と米糀だけでできた琥珀色が特徴です。ヨーグルトにかけたり煮物や焼き物の照りをつけたり、さまざまなメニューに使えます。



魚沼産コシヒカリ使用 糀甘酒

内容量:120g / 480g

形態:プラスチックボトル

価格:120g 1本300円 / 24本(ケース)7,200円 / 12本(ギフト用)3,900円(税込)

480g 1本700円 / 12本(ケース)8,400円 / 6本(ギフト用)4,500円(税込)

賞味期間:2か月(冷蔵)

魚沼産コシヒカリでつくった糀甘酒。お米本来のおいしさと、ほどよい自然の甘みでやさしい味に仕上がりました。



魚沼醸造 糀ジェラート 10入

内容量:5種類×2個

価格:5,800円(税込)

形態:箱

賞味期間:なし(冷凍)

世界ジェラート大使、柴野大造氏監修の糀ジェラート。柚子バジル、バナナキウイ、アーモンドレモン、アーモンドチョコ、ビターキャラメル、5種類の詰め合わせです。



魚沼醸造 糀スイーツ

内容量と価格: ドーナツ×7個 2,000円/

フォンダンショコラ×7個 2,000円/

ドーナツ・フォンダンショコラ 14個 3,800円(税込)

形態:箱

賞味期間:1か月

パティシエ辻口博啓氏監修の糀スイーツ。魚沼醸造でつくられた米糀や糀甘酒を使った、やさしい味わいのスイーツです。

画像データは、魚沼醸造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。

お問合せ先

魚沼醸造株式会社
営業本部 木内、大原
TEL:025-795-6120
FAX:025-795-6121