

News Release

2022年1月5日 / マルコメ株式会社

米糀と乳酸菌のW発酵で、すっきりと飲みやすい味わいに。
マルコメ初の乳酸菌発酵させた糀甘酒を
公式オンラインショップより先行発売します。



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、プラス糀から「プラス糀 糀甘酒LL 乳酸菌」を3月上旬よりマルコメ公式オンラインショップ（URL：<https://www.marukome-shop.jp/shop/default.aspx>）で先行販売します。

米糀の甘みと乳酸菌発酵の酸味が程よいバランスで 甘酒に苦手意識のある方にもおすすめな仕上がりに

「プラス糀 糀甘酒」シリーズは、アルコール0%で砂糖を使わない自然な甘みが特長です。今回ラインアップされる「プラス糀 糀甘酒LL 乳酸菌」は、糀甘酒をさらに乳酸菌発酵させた当社で初となる商品です。米糀と乳酸菌によるW発酵から生まれる米糀の甘みと乳酸菌の酸味が程よいバランスで、すっきりとした飲みやすい味わいを実現しました。100mlの飲みきりサイズで、甘酒に苦手意識のある方も気軽に試すことができます。

商品概要

プラス糀 糀甘酒LL 乳酸菌

- 内容量：100ml
- 形態：紙パック
- 賞味期間：10か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 先行発売：マルコメ公式オンラインショップ

糀甘酒を乳酸菌でさらに発酵させた、米糀と乳酸菌のW発酵にこだわりました。米糀の甘みと乳酸菌発酵の酸味が程よいバランスで、すっきりとした飲みやすい味わいに仕上がっています。100mlの飲み切りサイズで、甘酒に苦手意識のある方にもおすすめです。

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)

marukome