土用丑の日、うなぎの代替品は「あま酒」。かねこみそが平賀源内をキャラクターに甘酒推奨キャンペーン展開

かねこみそ（徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2
社長／田中英太郎）は、価格が高騰するうなぎに代わり、日本の伝統食品である「あま酒」を推奨する「日本の夏、あま酒飲むべし」キャンペーンを7月より開始しました。

日本うなぎが環境省の絶滅危惧種に指定され、海外産もここ数年相場が高騰している現状から、この夏の「土用の丑の日」（7月22日　8月3日
）も、うなぎが庶民の口に入りにくくなることが予想されます。
そこで、うなぎに代わって今年の夏に注目したい栄養満点の飲み物が、「飲む点滴」と言われる、米と米麹からつくられた「甘酒」です。
かねこみそでは、「土用丑の日
あま酒飲むべし」（当社の商品名は「あま酒」）と銘打ち、土用丑の日にうなぎを食べることと広めたとされる平賀源内をキャラクターに起用して、この夏を元気に乗り切るために甘酒をお勧めするPRキャンペーンを行います。

■かねこみその「あま酒」、「冷やしあま酒」
あま酒 1リットル、500ml、350ml
冷やしあま酒 500ml、350ml

■甘酒が注目される理由
1.昨年の塩麹ブームの余波 ⇒ 今年はさらに発酵食品に関心が高まっている。
2.うなぎの価格が高騰 ⇒ 土用の丑の日にはうなぎの代用品が求められる。

3.健康的＆アルコールゼロ＆ダイエットに好適 ⇒ あま酒は女性のニーズに合致する。

■甘酒は、栄養満点の「飲む点滴」
甘酒は、ビタミンB群、アミノ酸、ブドウ糖、オリゴ糖、ミネラルが多く含まれ、「飲む点滴」といわれるくらい栄養満点。食物繊維も豊富で、健康的な総合栄養補助食品です。

■甘酒を夏にお勧めするわけ
甘酒は、現代では冬の飲み物のイメージが強いですが、実は今でも、俳句では甘酒は夏の季語となっています。
古代日本の宮中では、夏の始まりに甘酒を飲むのが儀礼行事となっていたそうです。昔は、夏に伝染病で亡くなる方が多かったため、暑い夏を前にして、薬膳のひとつとして、発酵食品であった甘酒を口にしたのでしょう。
江戸時代には、「江戸京阪（東京・京都・大阪）では夏になると甘酒売りが出てきて1杯4文で売っている」という記述があります。うなぎは裕福な人たちの食べ物で、一般庶民は、暑さを乗り切るために甘酒で栄養補給をしていたのです。

■夏の甘酒 飲み方、使い方のバリエーション
【あま酒+ミルク】
あま酒とミルクをお好みで割ります。あま酒のとろみが牛乳によってサラリとし、コクのある味わいが深まります。ココアや抹茶、シナモンパウダーなどのフレーバーを加えると、また違ったおいしさが楽しめます。

【あま酒+柑橘果汁】
カップ1杯のあま酒に、レモンやユズ、すだちなどの柑橘系果汁を大さじ１ほど加えれば、さっぱりとした味と香りが楽しめます。あま酒の風味が苦手という人にも飲みやすくなります。

【あま酒+生姜】
温めたあま酒はそれだけでも体が温もりますが、生姜を加えることで味が引き締まり、冬には体温を上げる効果が、夏には胃腸の働きを助ける効果が期待できます。

【あま酒+ヨーグルト】
あま酒にヨーグルトをプラスします。お好みではちみつやフルーツをのせて。あま酒には整腸作用があるので、ヨーグルトで更に美容と健康に良いデザートになります。

【あま酒+豆乳】
あま酒を市販の豆乳で割ってもおいしくいただけます。あま酒と豆乳の健康的な飲み物のコラボでさらに美しく元気に。

【あま酒ジンジャエール】
あま酒に摩り下ろした生姜汁をたっぷり入れ、炭酸で割ると、刺激的でサッパリとした味わいが楽しめます。

【あま酒スムージー】
あま酒と氷と果物（バナナ、キウイ、リンゴなど）とともにミキサーにかけ、とろりとした冷たいスムージーにすると健康的。

■連絡先
かねこみそ株式会社 担当／柳楽（なぎら）

徳島県板野郡藍住町奥野字乾81-2
電話／ 088-692-2611
Email／ hidehiko_nagira@kanekomiso.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com