



じっくりと
乳酸発酵させた
佐渡生まれの甘酒

佐渡発酵の

こうじ

麴のおちち (飲むタイプ・食べるタイプ)

世間は今、空前の甘酒ブーム。さまざまな甘酒が造られていますが、今回はひと味違う甘酒「麴のおちち」をご紹介します。

佐渡島の北西部、外海府地区にある佐渡発酵では、自社製の麴を使った甘酒を製造しています。佐渡産コシヒカリと麴、水だけで仕込む「麴のおちち」は、米由来の植物性乳酸菌による甘酸っぱさが特長。ノンアルコール、ノンシュガーで、自然な甘さと酸味のバランスがよく、後味がさっぱりとしています。

手づくりの麴のほかにも、乳酸菌を添加せずに自然の乳酸発酵を促すという製法は、大変な時間と労力を要するもので「大手

メーカーにはできないやり方です」と佐渡発酵の代表取締役専務 浜田正敏さんは語ります。

「麴のおちち」は〈飲むタイプ〉と〈食べるタイプ〉の2種類。〈飲むタイプ〉は、麴の粒が細かく挽いてあるとろりとした液状で、粒が苦手という方にもおすすめです。また、〈食べるタイプ〉は甘酒の成分が濃縮されたペースト状。そのまま食べたり、パンに塗ったり、料理やケーキなどの調味料など幅広く使えます。

これまでの甘酒のイメージが変わる、さわやかな甘さと酸味。乳酸発酵の甘酒をぜひ一度ご賞味ください。



清酒の酒蔵にあるような本格的な製麹室。ここで良質な麴がつくられています

「低温発酵で約3週間。手間暇をかけたぜいたくな甘酒です」と語る浜田代表取締役専務

私もおすすめ
します!



NIC 金泉
葛原正平所長
ヨーグルトのような酸味がくせになります。夏バテ予防にも!

商品番号 1808-①②

佐渡発酵
麴のおちちセット



① 麴のおちち<飲む>
3本セット
・麴のおちち<飲むタイプ>…480ml×3本

1箱 **3,980円**
(税込み・送料込み)



② 麴のおちち<飲む>2本
&<食べる>2個セット
・麴のおちち<飲むタイプ>…480ml×2本
・麴のおちち<食べるタイプ>…190g×2個

1箱 **4,000円**
(税込み・送料込み)

全国一律
送料込み

佐渡発酵からの直送
ご注文から7~10日ほど
でお届けします。

※ご注文後のキャンセルは一切お受けできません
※注文状況等により発送が遅れる場合がございます

【お支払い方法】お近くのNICが集金に伺います

ご購入はお電話またはFAXでお近くのNICまで
お申し込みください。

右記の項目をお伝えください
■商品名と商品番号 ■新潟日報購読者名
■住所 ■電話番号 ■ご希望のセット数
※お届け先が異なる場合は、お届け先の住所、氏名、電話番号についてもお伝えください

FAXでのご注文の場合は、必要事項をご記入いただき
そのままご送信ください。

ご希望の商品の欄に個数を記入してください。

① 麴のおちち <飲む>3本セット	3,980円 (税込み・送料込み)	セット
② 麴のおちち <飲む>2本&<食べる>2個セット	4,000円 (税込み・送料込み)	セット



ご注文・お問い合わせは下記販売店まで

NIC松代
(株)前田商会
TEL025-597-2072

ご注文者

ご住所 〒

氏名

TEL

お届け先

ご住所 〒

氏名

TEL