

PRESS RELEASE



2020年9月18日
合同会社Amazake Lab.

これまでのあまざけのイメージをくつがえす！ 「ジャパニーズ・スーパーフード」こうじあまざけの専門ブランド <Amazake Lab.>デビュー！

2020年9月26日（土）オンラインショップにて新発売！

2020年8月に設立した合同会社Amazake Lab.（所在地：京都市上京区、代表：山本茜、以下「Amazake Lab.」）は、日本の伝統発酵食品の「こうじあまざけ」の専門ブランド品を2020年9月26日（土）にオンラインで発売開始いたします。

■商品の特徴

1. 米と米麹と水を合わせ発酵させた「生こうじあまざけ」

加熱処理をせず「生」にこだわり、できたてを冷凍し酵素のチカラを最大限生かしています。アルコール分0%でノンシュガー。ビタミンB群を始め、麹のチカラで生み出された豊富な栄養成分が含まれており、素材本来がもつ本物の甘みやうま味をお楽しみいただけます。砂糖や甘味料、保存料、着色料、香料は使用していません。

2. 素朴な甘さのプレーンだけでなく、国産原材料で味の変化をプラスしおいしさアップ

原材料は米麹と米、水のみ、それだけで素朴な甘みの発酵飲料。そこに安心・安全の国産食材のレモン、グリーンティーを展開し、異なるフレーバーをその日の気分に合わせて楽しめます。

3. これまでの伝統的な和風イメージから脱却した、シンプルでモダンなセンスのパッケージ

日本の発酵文化が生み出したこうじあまざけを「ジャパニーズ・スーパーフード」としてリブランディングし、これまでのあまざけに対するイメージを変えるデザインパッケージとしました。

■新発売の背景

コロナ禍により在宅時間が多くなり、運動不足や体重増加などをきっかけに生活習慣を見直す人々が増えています。個人や家族の健康への関心がますます高まる中、発酵食品は免疫力アップが期待されるとして多くのマスコミに取り上げられています。その中でもこうじあまざけは「飲む点滴」、「飲む美容液」とも言われるほど豊富な栄養が含まれることから、美容と健康効果が期待できる注目の飲み物。ノンアルコール、ノンシュガーでシンプルな素材からつくられるため、カラダにやさしく、年齢問わずどなたでも飲んでいただけます。そのやわらかな甘さは、デザートとしても甘味調味料としても使用できるマルチな食品。

日本の伝統食文化の代表、発酵食品の一つとして、甘くておいしい、カラダにいいというこうじあまざけの魅力を幅広い方々へ広げていきたい。おうち時間が増える中、幅広い楽しみ方を楽しんでほしい。その想いから、オリジナルのこうじあまざけを発売するに至りました。



■価格（すべて税別）

つぶ、プレーン : 各980円
グリーンティー、レモン : 各1,050円

