

この商品ってどんな味??

ならコープ
品質保証室

これいい! ~ 甘酒の巻 ~



寒〜い季節、温かい甘酒がおいしいよね♪



甘酒って「米麴」でできたものと「酒粕」でできたものがあるけど、
どういう違いがあるのかな?

そんな品質保証室の職員の会話から、
今回は、『麴甘酒』と『酒粕甘酒』をテーマに調べてみました。どんな違いがあるのでしょうか。
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。

麴甘酒



〈麴甘酒の一例〉

国菊あまざけ (900ml)

原材料: 米麴・米

ごはんに米麴*とお湯を加えて一晩保温しておくことで、米のでんぷんが糖化され、米麴の甘酒ができ上がります。

*米麴とは、蒸したお米に麴菌を繁殖させたものです。

ノンアルコールのため、子どもから大人まで、誰でも飲むことができます。

米麴の発酵により、ビタミン類を作ります。麴菌の発酵により、お米のでんぷんをブドウ糖やオリゴ糖に変え、自然な甘みを作ります。

酒粕甘酒



〈酒粕甘酒の一例〉

大関甘酒 (ストレートタイプ)
(190g)

原材料: 砂糖、酒粕、澱粉、生姜、
蜂蜜、食塩/酸味料

米麴に酵母菌を加え発酵させた「もろみ」が原料。もろみをしぼると日本酒ができ上がるのですが、そのしぼりかすとして残るのが酒粕です。酒粕をお湯で溶かし、砂糖を加えれば酒粕の甘酒になります。

酒粕は日本酒を造った時の副産物で、アルコールが含まれているため、**自動車の運転やお子様の飲用にはご注意ください。**

(※アルコール分が1%未満の飲料は、清涼飲料水に分類されます。)

たんぱく質や食物繊維、ビタミン、ミネラルなどの他にも、発酵によりできたペプチドやアミノ酸、麴菌と酵母菌由来のβ-グルカン、葉酸なども含まれています。

冬の飲み物というイメージが強い「甘酒」ですが、江戸時代から**夏バテ防止**に飲まれていたそうです。

今でも、俳句では『夏の季語』として使われているのですよ。





今回は、「生姜入り」の酒粕甘酒を試飲しました。

麴甘酒 ※試飲商品: 国菊あまざけ

- 米麴の適度な粒感もあって、甘さもちょうど良く感じる。
- マイルドでおいしい。
- 甘くて飲みやすい。
- 自然な甘さでスッキリしている。
- 砂糖が入っていない、自然な甘さが気に入りました。
- 何か物足りない。
- 甘味が濃すぎる。

酒粕甘酒 ※試飲商品: 大関甘酒 (ストレートタイプ)

- 少しお酒のにおいがする。
- 酒粕の独特の匂いが少し気になるが、生姜の風味でバランスが取れているように思う。
- 生姜の風味がほど良く、酒粕の香りも抑えられていて飲みやすい。
- さっぱりとした甘さで飲みやすい。
- ジュースのように甘い。
- 甘さしかない。

ちょい足しで
おいしく
アレンジ!



生姜入り



いちご入り

スムージーみたい♪



ヨーグルト入り



抹茶入り

抹茶と合う～



マンゴー入り

さばの味噌煮 甘酒仕立て

味付けは「おみそだけ」だから
とっても簡単!



材料 (4人分)

- さば (切り身) 4切れ
- だし汁 1 カップ
- 酒粕甘酒 (生姜入り) . . 190cc
- みそ 大さじ 5
- 小松菜 1 束
- 塩 適量

※甘酒が生姜入りでない場合、生姜(1片)の薄切りを加えて煮る。

さばの下処理

- 1) さばの切り身に切り込みを入れ、両面に塩を軽くすり込んだ後、ザルにおく。
- 2) 沸騰したお湯をさばにかける。

〈作り方〉

- ① 小松菜は洗って、塩ゆでし、食べやすい大きさに切り分ける。
- ② 深めのフライパンにだし汁と甘酒を入れ、中火にかける。
- ③ かき混ぜながら煮立たせ、煮立ったら少し火を弱めて、さばを重ねないように並べ入れる。
- ④ アクをていねいにすくい取る。
- ⑤ 煮汁少々を取り分けてみそを溶きのばし、煮汁に加え、落としぶたをして煮る。
- ⑥ 煮汁がとろりとなったら火を止める。
- ⑦ お皿に盛りつけ、①の小松菜を添える。