



山国産の赤米を使ったあま酒。

淡い紅色の優しい口当たりを楽しめます。



自家製生麴 赤米使用  
やぶつばき

## 山椿 あま酒(紅)

山国川源流の水と豊かな土壌で育んだ100%山国産の赤米と米麴だけを使って丁寧に作り上げたあま酒です。

使用した赤米と麴用の米はすべて地元の山国地区で野村さんが育てました。もちろん麴も一から手づくりです。

ノンアルコールですので、誰でも飲むことができます。また、料理にも砂糖の代わりとしてご使用いただけます。

内容量:500ml



山国どぶろく製造所

〒871-0716

大分県中津市山国町中摩2699番地1

TEL0979-62-3201 FAX0979-62-3201

「山椿 あま酒(もち)」に続いて、赤米を使った「山椿 あま酒(紅)」が推奨品に選ばれました。

健康飲料と言われているあま酒は、食欲のない夏場や栄養補給におすすめです。やわらかなとろみがありながら、さらりと飲みやすい口当たりです。砂糖・着色料・保存料は一切使用せず、米と米麴による、でんぶんの糖化作用によって作られるノンアルコール飲料です。深いコクと自然の力で生まれたやさしい甘さが楽しめ、小さなお子様から飲んでいただくことができます。

赤米は、白米に比べて食物繊維やカルシウム、マグネシウム、カリウム、ビタミンB1などを豊富に含んでいます。また赤米の赤い色はポリフェノールの一種であるタンニンによるものです。



あま酒はもともと健康飲料と言われていますが、赤米を使うことで、今まで以上にヘルシーな飲み物になればと野村さんは考えています。赤米の淡い紅色のあま酒は、女性に人気の高い商品です。

おすすめの飲み方は、夏は冷やして、冬はホットで、牛乳や豆乳で割ってもおいしく召し上がっていただけます。また、水で少し割り味噌を加えると、とてもコクがあるおいしい鍋ができます。

2010年3月に内閣府から「どぶろく特区」認定を受けた中津市山国地区。ここで唯

一の社氏が野村彰さんです。

野村さんはどぶろくの技法から学んだ技術で「山椿 あま酒」を考案しました。ノンアルコールで子どもから大人まで楽しめるあま酒を広める事で、山国町のきれいな水とおいしい米をPRし、まちおこしにつなげたいと活動しています。

飲むだけでなく、お料理に使ってもおいしい「山椿 あま酒」。自社店舗では、あま酒を使ったパンなども製造販売しています。ぜひ、あま酒と一緒にご賞味ください。

## 丹誠込めて栽培した赤米と 自家製生麴を使い、地域活性化に貢献。



山国どぶろく製造所

〒871-0716  
大分県中津市山国町中摩2699番地1  
TEL0979-62-3201 FAX0979-62-3201