





# 麴起源の地の麴菌でつくる 全糶甘酒「<sup>はな</sup>にわの糶」新発売

<p>概要</p>	<p>宍粟市発酵のまちづくり推進協議会が庭田神社で採取された麴菌“庭こうじ”を使った甘酒を開発しました。庭田神社は播磨国風土記に麴を使った酒造りに関する最古の記述があることから日本における麴使用の起源とも言われています。商品名には米で作った麴を表す和製漢字である「糶」の字を用い「にわの糶」と名付けました。米麴のみを使った甘酒でノンシュガーなのに甘く、アルコールも含まれていないので、お子さんや妊婦さんにも安心して飲んでいただけます。</p> <p><b>商品名</b> にわの糶（全糶甘酒・濃縮タイプ）  <b>内容量</b> 200 g  <b>販売価格</b> 540 円（税込み）  <b>販売者</b> 宍粟メイプル株式会社  <b>発売日</b> 令和3年4月9日（金）  <b>取扱店舗</b> 道の駅みなみ波賀、道の駅はが                  フォレストステーション波賀、道の駅播磨いちのみや                  山陽盃酒造、きて一な宍粟</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
<p>参考資料</p>	<p>商品リーフレット</p>		
<p>担当者から</p>			
<p>問合せ先</p>	<p>所属 秘書政策課</p>	<p>担当 西川 晋也</p>	<p>TEL 0790-63-3139</p>