

みそや甘酒を製造、販売する三島市の「伊豆フェルメンテ」(土屋正社長)がこのほど、紅ほっぺイチゴを使った甘酒を開発し販売を始めた。かつては家族団らんの中心にあった甘酒。ところが家族で食卓を囲む家庭が減るなど食習慣の変化から、甘酒市場は苦戦している。同社は、紅ほっぺで甘酒の「新境地、開拓を狙う。

酸味、香り生かし 「紅ほっぺ」の甘酒



甘酒の新たなファン獲得を狙う「紅ほっぺ莓あま酒」

＝三島市の伊豆フェルメンテ

三島のメーカー「新境地」開拓 市場拡大へ「飲み方」工夫

初詣などなじみの振うじで作った同社の甘酒「酒」のターゲットは「大それた」だ。そのままだに、色は薄桃色。風味も引いたという。月ヶ洞広己取締役は「これまでと違うイメージで飲んでいただくので

にも出品し、パイヤーの風味も引いたという。もともと甘酒は栄養価の高い飲み物として、古くから好まれてきた経緯がある。疲労回復や美肌効果などでも注目されている。月ヶ洞取締役は「ネ

は」と期待する。

いわゆる「個食」向きの一袋二百cc入り。約二百ccの水で薄めて温めるのが基本的な飲み方だ。このほかに開発途上で、発売見送られたのが、袋のまま凍らせてシャーベットにするという新しい食べ方。夏の市場拡大が期待できる。試飲会では主婦や子供に好まれた。十月の東京ビジネスサミット(975)0543へ。