

山形県産つや姫の米麴だけで造る 「山形の極み つや姫 色白 甘酒」を新発売！ 県産品の付加価値向上と地域活性化に貢献



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、安心・安全、高品質にこだわった自社オリジナルギフトブランド「山形の極み」シリーズの新商品として、山形県産つや姫の米麴だけで造った「つや姫 色白 甘酒」を開発。1月18日よりリンベル WEB サイトにて販売を開始しました。今後、カタログギフトや通販カタログでの展開も予定しています。

【商品特長】

山形県産の米「つや姫」の米麴 100%で造ったノンアルコール甘酒です。純米吟醸酒と同レベルの精米歩合 55%まで削って磨き上げた米を使用することで実現した甘酒の色味の白さから、商品名に「色白」と名付けました。酒粕や砂糖を使わず、糖類無添加であるため、雑味のないすっきりとした甘さが魅力です。

本商品は江戸時代中期創業、約 300 年の歴史を持つ山形県屈指の酒蔵「寿虎屋酒造」に開発を依頼したものです。酒蔵が手掛けた米麴であることから、仕上がった甘酒には米の粒々感がしっかりと残っており、市販の滑らかな甘酒に比べて、米の食感もお楽しみいただけます。また加水して薄める製法の甘酒も見られる中で、「つや姫 色白 甘酒」は原酒のまま出荷するため、濃厚な飲み口に仕上がっています。

ラベルデザインは東北芸術工科大学教授の中山ダイスケ氏が手掛けたもので、温かみのあるピンク色のベース上につや姫の白い米粒を降らせた、雪をイメージさせるデザインとなっています。

【「山形の極み」について】

リンベルは 2015 年、創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、2017 年 8 月からは「日本の極み」の本格展開を開始しました。リンベル設立から約 30 年間、カタログギフト事業を通じて培った生産者やメーカーとの繋がり、お客様の元へ商品を産地直送でお届けする物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けするというブランドビジョンの下、商品開発を進めています。

2015 年より「山形の極み プレミアムアイス」として、山形県産つや姫を使用したフレーバーを発売し好評をいただいておりますが、今回の「山形の極み つや姫 色白 甘酒」においては、昨今「飲む点滴」とも言われ世間から注目を集めている甘酒を山形県産つや姫を用いて商品化することで、県産品の付加価値を更に高め、山形の地域活性化に貢献したい考えです。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報担当：桑野・上田・秀平

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

■商品概要

商品名:山形の極み つや姫 色白 甘酒

原材料名:米麴(山形県産つや姫 100%)

内容量:720g

価格:1,500 円(税抜)

販売期間:今年度分は、2018 年 3 月 31 日まで

■取扱い

リンベルホームページ(<http://www.ringbell.co.jp/>)

リンベルカタログギフトへの掲載

高級グルメギフト通販カタログへの展開

■ 会社概要

商号:リンベル株式会社

代表者:東海林 秀典

本社所在地:東京都中央区日本橋 3 丁目 13 番 6 号

設立年月日:1987 年 7 月 3 日

資本金: 354,467,500 円

事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業

以上