

茨城県オリジナル乳酸菌を活用した発酵甘酒 「米の飲むヨーグルト」が株式会社 西岡本店から販売開始

株式会社 西岡本店（桜川市）が、県オリジナルの植物性乳酸菌を活用した発酵甘酒「米の飲むヨーグルト」を産業技術イノベーションセンターと共同開発し、販売を開始しました。

当該商品は、桜川市産米、筑波山系伏流水を原料にして、企業の酒造りの技術により甘酒にし、さらに県オリジナルの植物性乳酸菌で発酵させています。ヨーグルト様の香りや、爽やかな酸味が特徴です。ノンアルコールで、スポーツ時の補給食に適しており、サイクリングイベント等への出店も計画中です。各報道機関におかれましては、お取り上げいただければ幸いです。

1 概要

商品名：「米の飲むヨーグルト」

販売開始日：令和5年10月28日

内容量と価格：200g入り 540円（税込）

2 商品の特長

- ・既存商品「食べるあまざけ」を乳酸菌発酵によりヨーグルトテイストに
- ・原料は桜川市産米、米麴、筑波山系伏流水、乳酸菌のみ
- ・サイクリング等での補給食に便利なスタンド型スパウトパウチを使用



商品写真

3 製造販売者

日本酒「花の井」蔵元 株式会社 西岡本店

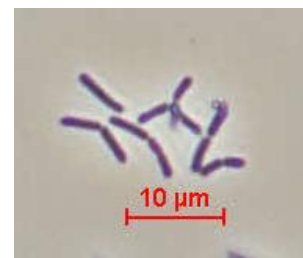
（住所：桜川市真壁町6-1、TEL：0296-55-1171、代表者：西岡 勇一郎）

4 販売先

- ・西岡本店オンラインストア (hananoi.jp/online-store) 令和5年10月28日より販売開始
 - ・IBARAKI 佐藤酒店（土浦駅直結 プレイアトレ土浦内） 令和5年11月11日より店頭販売予定
 - ・いばらき地酒バー水戸（JR水戸駅みどりの窓口隣） 令和5年11月11日より店頭販売予定
- ※サイクリングイベント等への出店も計画中

5 茨城県オリジナル乳酸菌について（特許第7160261号）

- ・茨城県では香りの特徴のある5つの乳酸菌を発見し、保有しています。
- ・「米の飲むヨーグルト」ではIBARAKI-TS1株を利用し発酵させることで、すっきりとしたヨーグルト様の香りを付与しています。



IBARAKI-TS1株