

『甘酒ヌーボーの日』 2018年11月22日(小雪)解禁

「飲む点滴・美容液」と言われる米麴甘酒の2018年新米限定品



— 大吟醸 —
甘酒ヌーボー

自社特別栽培米使用
AMAZAKE NOUVEAU
MADE IN JAPAN
IN-HOUSE PRODUCED RICE

大吟醸甘酒ヌーボーとは

価格 2,160円(税込)
1C/S 6本入

自社長野県信濃町の水田で、約半年間減肥減農薬の特別栽培で生産した米（ひとめぼれ）を使用。10月に収穫した新米のみを精米麴菌付けします。今回の特徴の一つとして、甘酒の美味しさを追求する中、雑味を取り除くために精米を50%に進めることで、大変美味しくなり、舌触りもなめらかになることを発見し大吟醸としました。日本酒では用いられることがありますが、甘酒では非常に稀です。



しょうせつ
暦の2018年11月22日「小雪」は
甘酒ヌーボーの日

記念日登録証
株式会社ベストシーン 殿

名称 甘酒ヌーボーの日
日付 小雪(二十四節気)

上記の記念日を正式登録する

日本記念日協会
認定

暦の上で、寒さの始まりとして定められているのが「小雪」。
飲む点滴と言われる栄養価の高い甘酒を「1年風邪をひかないように」「米に感謝」という意味にできればと考えています。
今後これが習慣化されるよう日本記念協会に「甘酒ヌーボーの日」が登録されました！今年、11月22日が小雪です。
米の新たな収穫祭として、この甘酒ヌーボーを楽しんでいただきたいと思っております。

弊社では健康を食でサポートする会社をスローガンにしております。また日本の米文化を後世に残すため、あらゆるシーンから商品化を進めて参ります。



発売元：株式会社ベストシーン長野事業所
〒389-1302
長野県上水内郡信濃町古海 622
TEL 026-217-0877 FAX050-6861-9813

