

酒蔵がつくる

# 甘酒

富士山の恩恵を受けた、  
食の魅力が溢れた甘酒。



1800ml **2,000円**(税込2,160円)  
商品番号: J-0019 **限定500本**

720ml **1,150円**(税込1,242円)  
商品番号: J-0026 **限定500本**

## 富士山の恩恵をたっぷり受けた「富士山甘酒」とは

富士錦酒造は、富士山の恩恵を受けた食の魅力を広げていきたいという想いから富士山甘酒を開発致しました。富士山の麓の米と米糍から作る甘酒は、柔らかい甘みとスツキリとした味わいに仕上がっております。

### ■自社生産の富士の麓でつくるお米

富士山麓でつくるお米は昔から味が美味しく地元では長くから愛されてきました。富士錦酒造の周りでも甘酒に使うお米を一部栽培しております。私達が作るお米を美味しくする理由の一つが富士山の雪解け水です。お米を育てる水は、富士山の雪解け水がゆっくりと時間をかけて磨かれてきた水であるため、お米の味も水の美味しさに比例し美味しくできるのです。また、富士山からの厳しい山風により育つお米は力強く育ち、良質な原料米を作ることが出来ます。

### ■富士山をモチーフにしたラベルデザイン

私達は富士山の麓で酒造りを行い、日本酒を通して人と人をつなぎ文化を作ってきました。2013年に富士山が世界文化遺産に登録されたからより富士山に興味を持つて頂ける方が増えたと感じておりますが、富士山の恩恵を受けて作る食の魅力は発信しきれないと考えております。そんな想いからラベルデザインは富士山をモチーフにデザインしていただきました。また、富士山麓の食と富士山に観光に来る方を丸くつなげ、富士山甘酒を味わった人に美味しさの花が開くようにと願いをこめたデザインとなっております。

## 商品の特徴

### ■元禄年間より磨き続けた醸造技術

300年続く酒造りは、職人の知恵と工夫により常に進歩しております。長く継承されてきた伝承技法で甘酒の味を決める米糍を造っております。自然が生み出す恵みを用いて丁寧に造る糍は、甘酒の柔らかい甘みを生み出します。



## 「酒蔵の甘酒」は ここがすごい!!

- ◎ 原材料は米と米麴のみ、他には一切ありません。
- ◎ 原材料は厳選した国産米。安心してお召し上がりいただけます。
- ◎ 甘酒を一年を通して製造しているの、いつでも新鮮です。
- ◎ 毎日でも飲み続けられるよう口飲みやすいこだわった口当たりです。
- ◎ 無添加・無加糖・ノンアルコールで  
お子様からお年寄りまで美味しく飲めます。
- ◎ 必須アミノ酸・ビタミン・食物繊維が豊富で  
健康・美肌づくりに最適です。

飲みやすく  
とってもおいしい!



## お米のこだわり

富士山甘酒は、富士山の麓のお米と米糍から作る米糍の甘酒です。富士錦酒造では日本酒で使うお米を一部自社で生産しております。甘酒の商品開発は「自社で育てたお米から手がけた甘酒を作りたい」という想いが始まりでした。また、世界文化遺産になった富士山の魅力を発信できる商品になるのではというひらめきで、「富士山甘酒」と命名し開発がスタートしました。ご自分で飲んでも美味しい・先様にお贈りしても喜ばれる商品を目指しました。