

PRESS RELEASE



2020年9月18日
合同会社Amazake Lab.

これまでのあまざけのイメージをくつがえす！ 「ジャパニーズ・スーパーフード」こうじあまざけの専門ブランド <Amazake Lab.>デビュー！

2020年9月26日（土）オンラインショップにて新発売！

2020年8月に設立した合同会社Amazake Lab.（所在地：京都市上京区、代表：山本茜、以下「Amazake Lab.」）は、日本の伝統発酵食品の「こうじあまざけ」の専門ブランド品を2020年9月26日（土）にオンラインで発売開始いたします。

■商品の特徴

1. 米と米麹と水を合わせ発酵させた「生こうじあまざけ」

加熱処理をせず「生」にこだわり、できたてを冷凍し酵素のチカラを最大限生かしています。アルコール分0%でノンシュガー。ビタミンB群を始め、麹のチカラで生み出された豊富な栄養成分が含まれており、素材本来がもつ本物の甘みやうま味をお楽しみいただけます。砂糖や甘味料、保存料、着色料、香料は使用していません。

2. 素朴な甘さのプレーンだけでなく、国産原材料で味の変化をプラスしおいしさアップ

原材料は米麹と米、水のみ、それだけで素朴な甘みの発酵飲料。そこに安心・安全の国産食材のレモン、グリーンティーを展開し、異なるフレーバーをその日の気分に合わせて楽しめます。

3. これまでの伝統的な和風イメージから脱却した、シンプルでモダンなセンスのパッケージ

日本の発酵文化が生み出したこうじあまざけを「ジャパニーズ・スーパーフード」としてリブランディングし、これまでのあまざけに対するイメージを変えるデザインパッケージとしました。

■新発売の背景

コロナ禍により在宅時間が多くなり、運動不足や体重増加などをきっかけに生活習慣を見直す人々が増えています。個人や家族の健康への関心がますます高まる中、発酵食品は免疫力アップが期待されるとして多くのマスコミに取り上げられています。その中でもこうじあまざけは「飲む点滴」、「飲む美容液」とも言われるほど豊富な栄養が含まれることから、美容と健康効果が期待できる注目の飲み物。ノンアルコール、ノンシュガーでシンプルな素材からつくられるため、カラダにやさしく、年齢問わずどなたでも飲んでいただけます。そのやわらかな甘さは、デザートとしても甘味調味料としても使用できるマルチな食品。

日本の伝統食文化の代表、発酵食品の一つとして、甘くておいしい、カラダにいいというこうじあまざけの魅力を幅広い方々へ広げていきたい。おうち時間が増える中、幅広い楽しみ方を楽しんでほしい。その想いから、オリジナルのこうじあまざけを発売するに至りました。



■価格（すべて税別）

つぶ、プレーン : 各980円
グリーンティー、レモン : 各1,050円

■ Amazake Lab. ブランドコンセプト

あまざけは、おいしい
あまざけは、たのしい
あまざけは、うれしい

発酵食品をきっかけに出会った女性二人が、こうじあまざけの3つの魅力を伝えるために立ち上げたあまざけブランド。原材料は米と米麹と水だけ。ノンシュガーなのに甘くてとってもおいしい。好みの飲料で割ったり、フルーツや野菜と合わせてスムージーにしたり、デザートや料理にも使える。そんなさまざまな楽しみ方・組み合わせが手軽に広がるワクワク感を楽しめます。またブドウ糖、オリゴ糖、ビタミンB群、必須アミノ酸などさまざまな栄養素を含み、古来から日本人のカラダを支えてきたこうじあまざけ。これまでの和のイメージを変える、忙しい現代人のスタイル・感覚に合わせたこうじあまざけを提案します。



■ 販売情報（冷凍状態でのお届けとなります。）

- 1) 自社オンラインショップ：<https://amazake-lab.com/>
- 2) ポップアップストア

商業施設、食品販売専門店等での、スポーツジム、ランナーズステーション等での期間限定ショップ
・近日中の予定：10/3（土）,4（日）

場所：GOOD NATURE STATION（京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6）

■ その他の事業展開

Amazake-SALONの運営、講師派遣

Amazake Lab.が主催する、あまざけを通しての学びと体験を提供し、人と人の交流を生むことを意図した参加型のワークショップです。あまざけの栄養、知識、作り方、活用方法を知る学びの場であり、また、実際に食材・飲料との組み合わせを試していただき、あまざけの様々な楽しみ方をご自身で見つけてもらう体験の場です。さらに、参加者同士の繋がりを生む交流の場でもあります。

「ラボ」での実験のように、ワクワクしながら新たなもの・ことの発見ができ、新しい食と人、アイデアの融合が生まれる空間を創り出していきます。（月1~2回 大阪、京都、神戸にて予定。）

・次回開催：10/10（土）10時~11時半、13時~14時半

場所：大阪OBPアカデミア（大阪市中央区城見2-1-61 ツイン21 MIDタワー9階）



■ 会社概要

商号：合同会社Amazake Lab.

代表者：山本茜

所在地：〒602-0853 京都府京都市上京区宮垣町91-102

設立：2020年8月3日

事業内容：あまざけの企画・販売

URL：<https://amazake-lab.com/>