

お米を知り尽くした米農家が自らお米や米麴の様子を見ながら仕込む「米麴の甘酒」



自社農場で栽培した千葉県産「粒すけ」と厳選した「米麴」のみで作る米麴甘酒

千葉県産「粒すけ」と厳選した「米麴」のみで作る米麴甘酒。粒すけで作った甘酒はとろりとした滑らかな口当たりでお米の発酵の甘さをお楽しみいただけます。大粒でつやに優れていてほんのり優しい甘みがあり、程良い粘りのある千葉県の新品種「粒すけ」を自社農場で栽培し甘酒にしています。「甘酒恋と」は、●甘酒の原料である、米の生産●米麴の原料米の生産●米麴甘酒の製造●米麴甘酒の販売の全てを自分たちで行っているため、自信をもって「安心」「安全」の美味しい甘酒をお届けできます。お米を知り尽くした米農家が自らお米や米麴の様子を見ながら丁寧に仕込む「米農家の自家製甘酒」は原材料にとことんこだわって飲みやすさを目指したので麴独特の香りが少なくお子様からご年配の方まで美味しく召し上がれます。



甘酒 恋と

原材料	米（千葉県産 粒すけ100%） 米麴（原料の米は当農場生産）
内容量	900ml / 200ml
賞味期限	180日
保存方法	常温

米ぬか化粧品 Siamam-シアマム

自社で栽培する北海道産「水芭蕉米」の米ぬか配合。お米の力で肌をやさしく潤し、健やかな肌へ導きます。

原材料	北海道産「水芭蕉米」由来のコメヌカエキス（保湿成分）配合
賞味期限	なし
保存方法	常温

まぐろ結び

まぐろの旨味を引き立てる、豊かな甘みと酸味が調和した日本酒。寿司や刺身の味わいを一層深めます。

原材料	米（国産）、米麴（国産）
内容量	720ml、300ml
賞味期限	なし
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要

株式会社穴太ホールディングス

〒292-0838
千葉県木更津市潮浜 2-1-51
TEL 0120-910-827 / FAX 0439-29-7794
<https://anou-group.co.jp/>

農業を通じ、人と社会に貢献すること

私たちは、北海道と千葉県で水稲を中心に作物を栽培し、加工、販売まで一貫して行う米農家です。美味しいお米をつくることはもちろんのこと、もみ殻や米ぬか、規格外のお米など、“田んぼから出る副産物”を商品化する取り組みを積極的に行っております。お米をつくり続けながらも、農業者自身が田んぼから出る貴重な植物資源を決して捨てず、無駄なくぜんぶ活用し商品開発を手掛けていくことで、大地に、そして地域に還元していきます。

おいしさの POINT

- ・米、米麴、水のみで作っています
- ・原料である米の生産から甘酒の製造、販売まで全て自社で完結しています
- ・お米から作られた甘酒はとろりとした滑らかな口当たりでお米の発酵の甘さを楽しめます

販売・表彰実績



大手回転寿司チェーン店とのコラボの様子



国外での販売実績



プロントのメニューの様子

銚子丸様との実績

弊社の醸専用日本酒「まぐろ結び」が（株）銚子丸様の創業祭のペアリング酒として採用されました。館で有名な三崎漁港のお店でも多数販売を開始しています。従来の日本酒では感じられない甘みの広がる日本酒となっております。

輸出実績があります

日本の繊細な酒文化をタイ、インド、モンゴルへ。現地のニーズに合わせた日本酒の輸出事業を本格的に開始しました。美容に役立つ米ぬか化粧品もモンゴルへ展開し、和の魅力を伝えます。

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様とのコラボメニューに採用されました

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様にて弊社の商品がコラボメニューとして採用されました。千葉県産甘酒の「恋と抹茶」というドリンクで販売されました。

