

News Release

2021.4.1 「東京神楽坂の甘酒専門店“のレンMURO”が関西初出店！」



待望の関西初出店！

東京神楽坂にある日本随一の甘酒専門店『のレンMURO』が独自の基準で選りすぐった甘酒を蔵元23社から約60種類ご用意し、期間限定で出店！

- 4/7(水)～13(火) 阪急うめだ本店 B1階 ツリーテラスにて -

「春からはじめる甘酒習慣」をコンセプトに、ノンアルコール・砂糖なしの健康的かつ美味しい米糴甘酒を独自の基準で選りすぐりました。お米本来の味が楽しめるプレーンタイプのもの、フルーツ入りのもの、ヨーグルトテイストのもの、栄養価の高いと言われている発芽玄米や玄米を使ったものなど種類豊富です。



甘酒は「飲む点滴」と言われており、災害時など非常用にも良いと見直され、2011年からの市場規模は、4倍以上に成長しました。

甘酒は大きく分けて「酒粕甘酒」と「米糴甘酒」の2種類あります。

酒粕甘酒は、日本酒造りで生まれる酒粕を使用し、甘みを出すために砂糖を加えて作られます。

酒粕の香りがあり、微量のアルコールが含まれます。

米糴甘酒は、「お米・米糴・水」だけで発酵して作られ、酵素がお米のデンプン質をブドウ糖に変化させるため砂糖を加えなくても甘くなります。少しお米と米糴の香りがし、アルコールは含まれません。

のレン MURO では、小さなお子様から、妊婦の方、お年寄りの方まで幅広く飲める「米糴甘酒」に絞り、私たち自ら多くの試飲を行うなかで「飲み続けておいしく、身体に優しい」を基準にして、選んでおります。

甘酒とひとえに言っても、酒蔵・醤油蔵・味噌蔵などの蔵元や、糀菌を販売している糀屋で作られたもの、米農家さんが作られているものなど製造元も様々です。

さらには使用されているお米・米糀・水などの原料や製造過程によっても味が変化するので、とても奥深く、健康面だけでなく甘酒の多様な味も楽しんでいただけます。

イベント期間中は、ぶんど銘醸・古町糀製造所・三崎屋醸造などの蔵元が日別で店頭販売を行いますので、甘酒について詳しく聞いていただけます。

また、お米農家であるベストシーンの甘酒を使ったソフトクリームの販売も同時に行います。

ご来店いただいた方には、店頭にご用意している甘酒を試飲していただけます。

お気に入りの甘酒との出会いが、皆さまの身体や心の健康の一役となれば幸いです。

ご来場をお待ちいたしております。



のレンMURO 神楽坂店

江戸時代に全国各地から届いた米・味噌・醤油・酒などの発酵食品が荷揚げされ、多くの問屋が軒を連ねた活気溢れる町であったと言われる東京 神楽坂。糀菌とお米の出会う糀室（こうじむろ）にちなんで、MUROを店名にし、糀を中心とした発酵食品と日本の食文化に焦点を当てたお店として2017年にオープンした日本随一の甘酒専門店です。

【所在地】 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂1丁目12-6

【アクセス】 地下鉄「飯田橋」駅 B3 出口を左に出すぐ

【TEL】 03-5579-2910

【公式HP】 <https://koujiamasake.jp/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/noren_muro/

◆イベント詳細

【開催場所】 阪急うめだ本店 地下1階 ツリーテラス

【期間】 2021年4月7日(水)～13日(火)

【時間】 10:00～20:00

◆蔵元 来店スケジュール

・ぶんど銘醸 4月7日(水)～8日(木)、10日(土)～11日(日)、13日(火)

・古町糀製造所 4月10日(土)～11日(日)

・三崎屋醸造 4月12日(月)～13日(火)

◆取り扱い商品(一部抜粋)

<神楽坂甘酒>

当店オリジナル「神楽坂甘酒」は、大分県産の美味しい水とお米を使っており、糀の優しい甘さと香りが口いっぱいに広がります。上品な味は、飲みやすく美味しくと大変好評で当店の人気ナンバーワンの甘酒です。

<三輪の甘酒>

お酒の聖地であり、甘酒のルーツである奈良 三輪で360年余り続く今西酒造の「三輪の甘酒」は、高品質の高精白国産米と神の水といわれる三輪山の伏流水を用い、酒造りの技術を用いた手仕込みの伝統製法で作られた甘酒です。

※諸般の都合により営業時間・催事内容が変更となる場合がございますので予めご了承くださいませ。

本リリースの内容および
報道関係の方からの
お問い合わせ先

株式会社コラゾン 東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F 広報担当：石田(インダ)
メール：ishida-k@corazon.jp TEL：03-5579-2328 FAX：03-5579-2329

イベント間近の会場へのご連絡は下記までお願いいたします。
TEL：080-3088-4153(担当：大村)