

もう糖質なんて気にしなくていい！  
糍(こうじ)発酵あずきの和菓子を新発売！！  
自然のおいしさが活きている「こうじもち」

血糖値に悩む社長だからこそその執念で生まれた逸品



樂膳株式会社(代表取締役 吉本博次【所在地:兵庫県尼崎市】)は、寿司店、居酒屋などの飲食店を始め、スーパーや百貨店にお米や米飯加工卸を主業として設立された、**米を知り尽くす米の匠の集団**です。お米を追求する中、食事以外でも米の美味しさを知って欲しいと思い目を付けたのが、自身も大好きだったおはぎでした。和菓子屋ではない、米屋目線での和菓子を！と、昨今「**進化系おはぎ**」と言われるモンブランおはぎ、ピスタチオのナッツ系おはぎ、チョコを使ったおはぎなど、**おはぎの先駆者**として伝統と革新を融合させた、一歩先のおはぎを食べていただけるよう日々開発に注力しています。

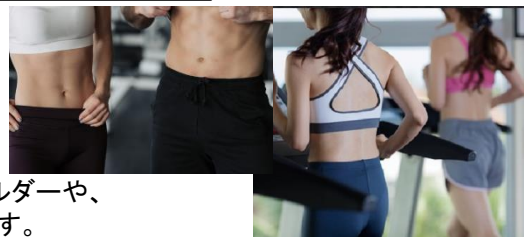
【新商品】**糍発酵あずき「こうじもち」**

今回新発売するのは、砂糖を一切使用せずとも和菓子の甘味を存分に楽しんでいただけるように開発した糍発酵あずきを、こだわりのもち米で作ったお餅にたっぷりかけた「こうじもち」です。糍発酵あずきとは、炊きあがった小豆に米糍を加えて発酵させた、砂糖を加えない、自然な甘さの発酵食品で、おいしく、身体に優しいものという想いを込めています。



甘いものを食べたいのに食べられない…。当事者だからこそ悩みを解決！

社長自身がここ数年血糖値のコントロールに悩まされ、大好きな甘いモノを食べることを制限されてしまいました。しかし好きなものを食べる楽しみは無くしたくない！同じ状況で我慢している方々にも糖分を気にして欲しくない！という強い思いから生まれた商品です。もちろん日々糖質コントロールをしているアスリート、ボディビルダーや、ダイエットをしている方々にもぴったりのお菓子としても最適です。



## 糀発酵あずき「こうじもち」 “いいことずくし”の全て

### その一

#### なぜ、砂糖を使用しなくても甘いのか？？？

糀発酵で作る甘酒と同じ方法です。小豆の炭水化物はでんぷんが多くを占めており、炊いただけでは甘く感じないでんぷんのままなのですが、加える糀のアミラーゼ(でんぷん分解酵素)発酵により、人が甘さを感じられるブドウ糖に分解されることで、自然から生まれる甘味をお楽しみいただけます。

### その二

#### 甘いのに糖質約37%オフ！ カロリーは約100kcalオフ！

小豆、米糀のでんぷん質を糀菌の発酵によってオリゴ糖などの糖質に変換されることで、甘さはあるのに糖質は約37%オフに！カロリーは約19%オフとなります。

- 糀発酵あずき 100g換算でカロリー429kcal / 糖質量は83.4g
- 一派的なあんこ 100g換算でカロリー527kcal / 糖質量は123.4g

### その三

#### 糀発酵ならではの力！

#### 吸収がよい成分に変化し、美腸・整腸による美容効果に期待大

小豆はブドウ糖に分解される時、ビタミンB1やミネラルも作り出します。そうして出来上がった糀発酵あずきには吸収のよいイソマルオリゴ糖など多くの糖類が含まれており、腸内環境を整える働きがあります。

その他注目の栄養素として、食物繊維、ブドウ糖、必須アミノ酸、麹菌、酵素が挙げられますが、中でも食物繊維は約10%アップ、これまた腸内環境を改善してくれます。

### その四

#### 抗酸化作用有り！アレルギーフリー！グルテンフリー！

小豆の赤紫色はポリフェノールで抗酸化作用が期待され、更には無添加、アレルギーフリー、グルテンフリーと、いいことづくしの自然な食べ物、それが糀発酵あずきなのです。

### その五

#### 食後高血糖を抑えるので糖質制限中の方も安心！

糀発酵あずきには、糀や小豆の食物繊維が100gあたり5.6gと、大変多く含まれており、食後血糖値を緩やかにする、食物繊維の働きが期待できます。急な糖分上昇を避けたい体調の方でも、食べていただけます。

## 糀発酵あずき「こうじもち」 “美味しい”の全て

### おもち

#### 米屋の本髄！こだわったもち米を厳選

本業がお米、ごはんの卸であることを活かして、農家さんと一緒にもち米、黒米作りから取り組んでいます。実際に出向き、作り手とじっくり話した末、現在は滋賀県、鳥取県、岡山県の方々と二人三脚で丁寧に生産、今回のもち、おはぎに仕立てています。

#### 自然由来の優しい甘味の訳

一般的な「あんこ」は、約半分がお砂糖でできています。甘味が強いので小豆本来の味を感じにくくなります。糀発酵あずきには、一切砂糖を使用していないため小豆本来の、味わい、風味を感じることができます。

#### 発酵がくれる素材の旨み

おいしい糀発酵あずきには、適切な発酵が必要です。お米の匠が「選び抜いた米糀」と「最適な発酵の温度、時間」により、自然な甘さ、香り、食感を導き出しています。

#### ★メディアでのお取り上げ★

最近では進化系おはぎ、冷凍おはぎを切り口に、フジテレビ「POP-UP!」、BRUTUS、SAVVYといった雑誌、新聞各紙他にお取り上げいただき、地元だけでなく、広く全国の皆さまに楽しんでいただけるようになって参りました。新商品糀発酵あずき「こうじもち」も、沢山の方々に愛されるようになりたいと願っています。米屋が徹底的にこだわり送り出す糀発酵あずき「こうじもち」を、是非ご紹介・ご取材いただけましたら幸いです。どうぞよろしくお願いたします。

## PRESS RELEASE

### 糰発酵あずき「こうじもち」詳細

- 名称 糰発酵あずき「こうじもち」
- 発売店舗 芦屋樂膳「東山店」のみ \*順次拡販予定
- 価格 540円(税込)
- 特徴
  - ・もち米と糰発酵甘酒でつきこんだ小餅4つに糰発酵あずきを乗せ、素朴な木の器で販売
  - ・砂糖不使用
  - ・程よい甘さのすっきりしたおいしさ
  - ・もち米、あずき本来の素材の味と自然のおいしさ
  - ・活きた糰入り
- こんな方にオススメ
  - ・砂糖の甘さが苦手な方
  - ・糖尿病などの病気、アスリートやダイエットに励んでいる糖質を気にされている方
  - ・発酵食品に興味のある方 等々

### 芦屋樂膳のご案内

芦屋樂膳では、進化系おはぎとして栗、いちご、抹茶モンブランおはぎなど「ケーキのようなおはぎ」を作っています。



#### <おはぎ作りのこだわり>”黒”の素材が醸し出す味

#### 合成着色料無し！素材本来の味を感じて頂くためのセレクト眼

【黒米】おはぎ餅に黒米をブレンドすることにより、独特の風味が上がり、甘さを抑えても物足らなくなり、逆に素材の味を引き出し、奥深い味わいを出すことに成功しました。

【黒豆】挽きたての香りを楽しんでいただきたいとの思いから、きな粉は香り・味に定評のある丹波種黒豆を店内で焙煎、石臼を用いて製粉しています。

【黒蜜】当店ならではのきな粉、抹茶のおはぎにかけてお召上がりいただくためだけに、黒糖の本場沖縄の蜜を仕入れ、濃厚な風味がおはぎを引き立てる樂膳だけのおはぎを提供しています。

#### ■樂膳株式会社

代表取締役：吉本博次

所在地：兵庫県尼崎市下坂部2-23-2

TEL&FAX：<TEL> 06-7494-9894 <FAX> 06-7494-5814

会社サイト：<https://goenmai.net/>

通販サイト：<https://ashiya-rakuzen.net/>

店舗：芦屋樂膳【芦屋東山店】兵庫県芦屋市東山町4-9 <TEL>0797-32-0580

芦屋樂膳【芦屋打出店】兵庫県芦屋市南宮町6-20上條ビル <TEL> 0797-31-0898

芦屋樂膳【苦樂園店】兵庫県西宮市豊楽町5-24 <TEL> 0798-78-2442



【芦屋東山店】



【芦屋打出店】



【苦樂園店】

#### <本件に関するお問合せ先>

広報担当：アプリーレ 加藤裕子 TEL:090-1895-8713 E-MAIL:[y-aprire61@plum.ocn.ne.jp](mailto:y-aprire61@plum.ocn.ne.jp)