

# YOGURTIA

## 甘酒酵素



# Handmade amazake

美容のために毎日甘酒が飲みたい……

だけど手作りするのは面倒。

甘酒酵素に出会うまでは、そんな風に思っていました。

米こうじを準備しなくても、

ご飯と水に「甘酒酵素」を混ぜ発酵させるだけで

簡単に手作り甘酒がつくれちゃう。

いつまでも綺麗でいたいから

甘酒ライフ、はじめました。



feature

1

## 甘酒酵素の特長



「甘酒酵素」は、こうじ菌由来の酵素から  
甘酒づくりに適した8種類の酵素を厳選し作りました。  
選び抜かれた酵素が、米のデンプンやタンパク質などを分解して、  
自然な優しい甘味を引き出しています。

### アミラーゼ

*amylase*

.....

デンプン(糖質)をブドウ糖に分解し、消化を助けます。

### プロテアーゼ

*protease*

.....

タンパク質をアミノ酸に分解し、消化を助け、栄養不足を改善・予防します。

### リパーゼ

*lipase*

.....

脂肪を脂肪酸とグリセリンに分解し、脂肪燃焼効果が高まります。

## 01 誰でも飲める甘酒

甘酒酵素は「甘酒独特の香りがなくておいしい!」「すっきりとした優しい甘みで飲みやすい!」などの声が続々と届いています。  
甘酒があまり得意ではない方でも、飲みやすい甘酒です。またアルコールが含まれていないので、お子様でも安心して飲むことができます。



## 02 無添加・安心安全



市販の甘酒には、砂糖や塩などで味を調整したり、添加物が入っているものもあります。甘酒酵素なら無添加の手作り甘酒ができるのでおすすめです。また1回使い切りの粉末タイプですので、よい雑菌が入らず、衛生面も安心です。

## 03 美味しく健康的

甘酒は美味しいだけでなく、ブドウ糖やアミノ酸などの栄養素が豊富に含まれています。  
そのまま飲むだけでなく、砂糖やみりんなどの代わりに調味料として使うと、やさしい甘みが加わりコクや風味がアップします。



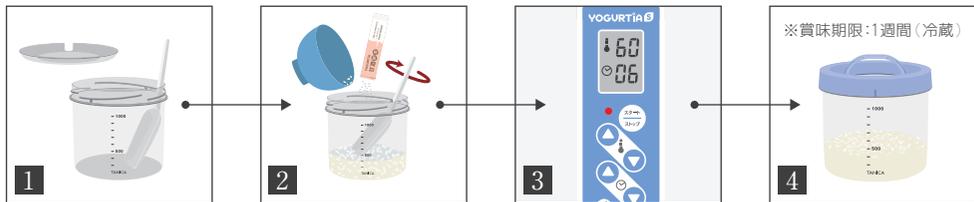
e a s y  
2

## 作り方はとっても簡単



「甘酒酵素」は、たった 4 ステップで  
一度におよそ 1 合分のおいしい甘酒を作ることができます。  
たくさんのお客様から、「簡単に作れるところがよかった！」  
「手軽にはじめられる！」とご好評をいただきました。

必要な材料 ● 甘酒酵素…1包 ● ご飯…1合(約320g) ● 水…50ml~150ml(お好みの濃さで)



1 内容器・内ふた・スプーンを消毒します。

2 ご飯と水を混ぜ、粗熱がとれたら甘酒酵素を入れよく混ぜます。

3 本体に入れ60℃/6時間に設定してスタートボタンを押します。

4 およそ1合分の甘酒が完成。完成したら冷蔵庫で保存してください。

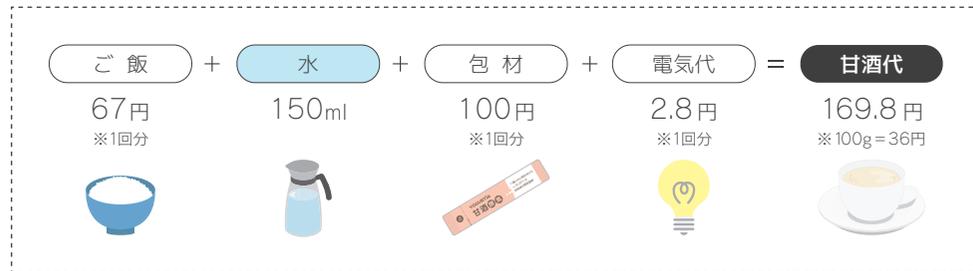
r e a s o n a b l e  
3

## 経済的に健康維持



「甘酒酵素」は1食あたり約36円なので、  
市販の甘酒の約1/4以下の値段で甘酒を飲むことができます。  
市販の甘酒を購入するより経済的で、  
冷蔵庫に作りおきしておくとお手軽な栄養補給にも役立ちます。

● 1食あたり(100g)約36円(市販の甘酒160円の約1/4以下)



※材料 ご飯1合、水150ml、甘酒酵素1包で作った場合

# 甘酒酵素 開発秘話

「甘酒酵素」の開発秘話をご紹介します

01

世界初、  
甘酒用酵素の研究



数年前から甘酒や塩こうじなど、日本古来の発酵食が見直されています。同時に乾燥こうじの需要が爆発的に伸び、大量生産できない乾燥こうじは度々入手困難になりました。

そこで「従来の米こうじを使用しない甘酒を開発しよう！」と考え、甘酒酵素の研究を開始しました。これは世間で甘酒ブームが起こるより、さらに3年も前のことでした。

02

試作を繰り返すこと約1000回以上  
甘味と旨味のバランスがとれた甘酒

甘酒は、こうじ菌の酵素でお米の成分が分解されて出来上がります。

そこでタニカ電器は、酵素メーカーや中部大学と協力し、約100種類以上の酵素で試作・成分検査を行いました。何度も失敗を繰り返し、最終的に8種類の酵素が選び抜かれ、世界初の甘酒用酵素が完成。甘味と旨味のバランスが絶妙で、従来のこうじ特有のにおいが無い甘酒を作ることになりました。



03

飲みやすくして  
アレンジ豊富

甘酒酵素は、すっきりとして爽やかな味わいです。

作る際に水量を調整(50ml~150ml)して、好みの甘さ(濃厚~さっぱり)に調整することも可能です。

くせがないので甘酒の苦手な方にも飲みやすく、豆乳と混ぜたり、スムージーにしても美味しくいただけます。



## 市販甘酒比較表

	甘酒酵素で作る甘酒	市販の甘酒 (米こうじ)	
		MK社	H社
種類	甘酒酵素		
単価 ※100mlあたり	水 50ml 46円 水 100ml 40円 水 150ml 36円	102円	161円
糖度 ※Brix% 数値が大きいほど 甘いことを示す	水 50ml 35.5 水 100ml 30.1 水 150ml 27.5	17.1	26.3
感想	甘酒独特のにおいやくせが全くない。後味がすっきりしている。	甘みより塩分が強い。米粒がなく、さらさらとしている。	ストレートで飲むのに丁度良い甘さ。こうじの風味もよい。



user voice  
4

## お客様の声

////////////////////

甘酒酵素をご利用いただいたお客様から

「簡単につくれるところがよい」

「粉末タイプで保存が楽」「経済的」「とっても飲みやすい」など

たくさんのお声をいただいております。

### 安心安全！

簡単に作れるのが嬉しいです。無添加なので安心して子どもにも与えられます。良い商品を開発していただきありがとうございます！

40代 女性

### サラッとした甘酒

新鮮なうちに飲みきれる量で作れるところが気に入った。味もさっぱりと喉ごしが良く、サラッと飲みやすい甘酒でした。

60代 男性

### 保管保存が楽

今までは米こうじを解凍したり保管場所も必要だったが、甘酒酵素は手間も保管場所も必要なくなり、いろいろ手間がなくなって非常に助かる。

50代 女性

recipe

5

## アレンジメニュー

//////////

甘酒酵素を使って作る甘酒から、  
様々なアレンジメニューを作ることができます。

お気に入りのメニューを見つけて、  
毎日の食卓に甘酒を取り入れてください。



Yogurtmagale

### 甘酒スムージー

*smoothie*



#### 【材料】

甘酒	200ml
バナナ	½本
小松菜	1株

#### 【作り方】

1. すべての材料をミキサーに入れ混ぜます。

※お好みでレモンの果肉を入れるとさっぱりした風味になります。

### 苺みるく甘酒

*strawberry milk*



#### 【材料】

甘酒	200ml
牛乳	大さじ4
いちご	6個(100g)

#### 【作り方】

1. すべての材料をミキサーに入れ混ぜます。

### しょうが甘酒

*ginger*



#### 【材料】

甘酒	200ml
すりおろし生姜	小さじ½

#### 【作り方】

1. 甘酒にすりおろし生姜をお好みの量混ぜます。

※電子レンジで温めれば、ホットでもお楽しみいただけます。

*Point*

甘酒酵素は水の分量によって甘さが変わります。濃いタイプがお好きな方は50ml、さっぱりタイプがお好きな方は150mlでお作りください。

invitation  
6

## 定期購入のご案内



甘酒の健康効果を実感していただくには、毎日続けることが大切です。  
定期購入システムは、毎回注文する手間がなく、  
定期的にお届けするのでお買い忘れもありません。  
割引もあるので通常購入に比べお得にお買い求めいただけます。

### お得な3大特典

01

継続で割引率UP

02

初回プレゼント

03

送料無料



原材料	米粉 酵素
保存方法	冷暗所にて保存、開封後は1包すべてお使いください
対応機種	ヨーグルティアS(YS-01) KAMOSICO(KS-12) ヨーグルティア(YM-1200)
発酵温度	60℃
発酵時間	6時間
使用方法	1包でおよそ1合分の甘酒が作れます
希望小売価格	10包入り 1,080円(税込)

定期購入のお申込み  
お問い合わせはこちら

タニカ電器公式オンラインストア

すばる屋  
SUBARUYA

午前9時～午後5時(土日・祝日・年末年始・GW期間 お盆を除く)

0120-849-610  
すばる屋 検索





■ 商品のご購入・お問合せはこちら

タニカ電器公式オンラインストア

すばる屋

S U B A R U Y A

〒507-0027

岐阜県多治見市上野町5丁目5番地

■ FAX : 0572-22-7999

■ E-mail : info@subaruya.com

■ <https://subaruya.com>

午前9時～午後5時(土日・祝日・年末年始・GW期間・お盆を除く)



0120-849-610

すばる屋

検索

