

4月から
11月30日
までの販売

コウジだけの甘み。
糖化発酵デザート

アマスム

amasmo

紅八朔パウダー

生クリーム

紅八朔甘酒生スム

八朔つぶつぶ入り



Hassaku

#01

amasmo ハッサク

500円 [税込]

ほうじ茶パウダー

生クリーム

ほうじ茶甘酒生スム

粗挽きつぶ入り



Roasted Green Tea

#02

amasmo ホウジチャ

500円 [税込]

瀬戸田レモンパウダー

生クリーム

レモンつぶつぶ入り

レモン甘酒生スム



Lemon

#03

amasmo レモン

500円 [税込]

#01ハッサク、#03レモンのamasmoは産地から原料入荷量の関係でいずれかの販売となります。



糖化発酵
甘酒スムージー

アマスム
amasmo 

お砂糖は一切使用せず、当店の生甘酒こうじ甘酒をベースにし、この甘みにそれぞれの副材料素材を加えてできました。美味しくヘルシーなスムージーです！



#01 Beni-Hassaku amasmo

ベニハッサクアマスム 500円 [税込]

広島産の紅八朔を丸ごとクラッシュして、当店の生甘酒と合わせ、生クリームの上に八朔パウダーをふりかけました！
果実の甘みとほろ苦みが癖になる紅八朔amasmoです。



#02 Houji-cha amasmo

ほうじちゃアマスム 500円 [税込]

定番!

国産の茶葉を焙煎し粗粉末と微粉末のちがうほうじ茶粉末に仕立て、当店の生甘酒と合わせ生クリームの上にほうじ茶をふりかけました！
甘酒とほうじ茶が醸す大人のamasmoです。



#03 Setoda-Lemon amasmo

せとだレモンアマスム 500円 [税込]

瀬戸田産の完熟レモンを細かくすり潰し、当店の生甘酒と合わせ生クリームの上にレモンパウダーをふりかけました！
こうじの甘みとレモンの酸味が良いamasmoです。

今季店舗では原料の関係で#01、#03のどちらかの販売となります。

