

発酵あんこ甘酒

生スティック

粒
タイプ

新発売

北海道産の小豆に
地元の紅大豆を加え、米麴で
本格糖化発酵させて出来た！
米麴の甘みと大豆のやわらかな
風味が絶妙です。
バッグに1本 甘酒習慣！

そのまま
発酵あんこ甘酒
として

ヨーグルトや
牛乳などに
入れて

ぜんざいとしても
白玉もちを入れても
よし

冷凍庫で凍らせて
発酵あんこバー
として

新発売記念価格

1包 118円 ▶ **90円**

3包 324円 ▶ **250円**

10包 1,080円 ▶ **850円**