

食品評価制度「ジャパン・フード・セレクション」

コーセーフーズ 甘酒グランプリ

米と米こうじのみ使用

米こうじや漬物の素メーカーのコーセーフーズ(揖斐郡大野町加納)が販売する甘酒「こうじや里村 お米と米麴でつくったあまざけ」が、専門家による食品・食材の評価制度「第64回ジャパン・フード・セレクション」で、最高位のグランプリを受賞した。甘酒としては初めてのグランプリ受賞で、同社は「甘酒を通じて健康に貢献したい」としている。

一部の甘酒は酒かすや砂糖、塩などが入っているが、同商品は米と米こうじのみ原料でつくられたノンアルコールの甘酒で、すっきりとした自然の甘みがある。14時間熟成糖化し、飲みやすく料理にも使いやすい。



グランプリを受賞した「こうじや里村 お米と米麴でつくったあまざけ」= 揖斐郡大野町加納、コーセーフーズ

また、賞味期限が製造日から10カ月と長いのも特長で、2016年の販売から大手ネット通販サイトでは計200週間で1位を獲得するなど、同社の人気商品となっている。

同セレクションは日本フードアナリスト協会(東京)が主催する国内初の食材・食品の評価制度で、味覚や食文化をテーマに100項目を審査する。グランプリ、金賞、銀賞、銅賞があり、同社は今回、審査するフードアナリストから推薦を受けて出品したところ、セサミライフ(各務原市)と秋田屋本店(岐阜市)に次いで県内企業3社目のグランプリを受賞した。

同社の担当者は「研究開発に懸命に取り組んできた成果として、受賞は誇りであり喜び。認知度向上に努めたい」と語った。

受賞した甘酒は、1本千ミリで、1ケース(6本入り)3690円から販売している。