

優しい甘さとプチプチした食感が特徴の新感覚甘酒

「讃岐もち麦ダイシモチの甘酒」販売中

穴吹エンタープライズ株式会社（本社：香川県高松市、代表取締役社長：三村和馬）が運営する高松自動車道 津田の松原サービスエリアでは現在、善通寺市のまちづくり会社「株式会社まんでがん(善通寺市 TMO)」と共同開発した新商品「讃岐もち麦ダイシモチの甘酒」を販売しています。

善通寺市の特産品である、もち性の強い大麦「ダイシモチ」は1997年、同市内にある農業試験場で育成された品種。弘法大師ご誕生の地である同市内で育成されたことから“ダイシモチ”と名付けられました。食物繊維が多く含まれており、生活習慣病の抑制効果があるとされるβグルカン(水溶性食物繊維)も多く含んでいます。

今回の甘酒は、津田の松原サービスエリアと株式会社まんでががコラボし、ダイシモチをベースに作り上げた新商品となります。讃岐山脈の天然水を使用したノンアルコール商品で、砂糖や人工甘味料は不使用。一口飲めば優しい甘さとプチプチした食感、柔らかな舌触りが特徴。見た目はほんのり紫色で上品な仕上がりとなっております。健康や美容に意識の高い方、興味のある方には是非ご賞味いただきたい一品です。

今後も県内外の方々へ香川の魅力を伝える情報発信拠点の一つとして、地域の特色を活かした新商品開発や、地域住民と企業をつなぐ活動に取り組んでまいります。

■商品概要

【商品名】「讃岐もち麦ダイシモチの甘酒」

【内容量】200ml

【価格】350円(税込)

【販売先】津田の松原サービスエリア上下線、
おしゃべり広場(善通寺市)、道の駅滝宮



■このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当:藤内 健太郎(ふじうち けんたろう)

TEL: 0879-42-5892 FAX: 0879-42-5889

Mobile: 070-6661-9929 E-mail: k-fujiuchi@anabuki-enter.co.jp

【参考資料】

■穴吹エンタープライズ株式会社 (<https://www.anabuki-enter.jp>)

設立：1987年（昭和62年）7月22日 資本金：4,000万円 従業員数：約700名
ホテル事業を中核としてスポーツ健康増進事業、サービスエリア事業、公共施設を運営

津田の松原サービスエリア (<http://sat.anabuki-enter.jp/index.html>)

上り徳島方面 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 935-5 Tel：0879-42-1777
下り高松方面 〒769-2402 香川県さぬき市津田町鶴羽 939-1 Tel：0879-42-0880

■ このリリースに関するお問い合わせは

穴吹エンタープライズ株式会社 事業推進室 担当:藤内 健太郎（ふじうち けんたろう）
TEL：0879-42-5892 FAX：0879-42-5889
Mobile：070-6661-9929 E-mail：k-fujiuchi@anabuki-enter.co.jp