

編集部ユクタケが行く!

# よかもん

最終回

編集部ユクタケ最後の取材です!

会議所NEWS編集部が街で見つけた“よかもん”をご紹介します。



# YOKAMON

20  
最終回



## 150年の歴史を誇る酒蔵がつくる 栄養たっぷり、もっちりもちの 酒粕ベーグル

最後の取材でやってきたのは、150年の歴史を誇る酒蔵「杉能舎」さん。今回ご紹介するのは、地酒でも、地ビールでもなく、美味しいお酒を作っている酒蔵ならではの「酒粕」ベーグル!

素材の要となるのは、杉能舎の香りの高い搾ったばかりの大吟醸からとれる酒粕を贅沢にたっぷり并使用。ビタミン・アミノ酸・ペプチド・食物繊維・今話題の酵素まで含み、「天然マルチサプリメント」とも呼ばれる「酒粕」... 期待を膨らませいざ美食!! 袋から出した瞬間に香る酒粕のふんわりいい香り。もちもちの生地を一口...口の中に広がる酒粕の旨味!! 噛めば噛むほど更に旨味が増します。酒粕を使っていますが、アルコールは0%なので、女性やお子さんにも安心して美味しく食べられます。美味しい上に身体にも良いなんて、一石二鳥です。また、店頭には、女性の方必見。お料理に入れてもよし、お顔に塗って高保湿パックとしても使える「大吟醸酒粕生ペースト」も販売しています。数に限りがあり、早めのご来店をおすすめ! とのことです。

よかねー!!

酒粕プレーン ¥180 (税込) 酒粕チーズ ¥250 (税込)  
酒粕ごま大納言 ¥250 (税込) ココアチョコチップ ¥250 (税込)  
※卵・牛乳・バター無使用 ※酒粕を使っていますがアルコール分は0%です

more info



出来立てのビールを直接タンクから詰めた“直詰ビール”。超新鮮で旨い!!と絶賛いただいております。

造り酒屋のノンアルコールあまざけ。栄養豊富な為、夏バテ予防に最適です。砂糖不使用でダイエット中の方にもおすすめです!

通信販売を開始しました。その日に焼いたベーグルを冷凍して冷凍発送でお届けいたします。



徳元五代目 浜地浩充さん

なんで酒蔵がベーグル?って思われる方も多いかと思えます。「酒粕」とは、日本酒を搾った後に残る搾り粕のことを言い、昔から健康に良いとされる「酒粕」を美味しく食べられないか?と考えていました。そして、試行錯誤を重ねた結果生まれたのが、もちもち食感のこの「酒粕ベーグル」です。

この酒粕ベーグルのほか、杉能舎ビールの生酵母でつくる「地ビールパン」など、様々な焼き立てパンを販売しています。

良い意味で、酒屋の男くさいイメージを払拭し、皆さんに幅広く馴染んでいただきたいです。これからも愛情と真心を注いで、美味しいお酒、そしてヘルシーな発酵食品(パン)を皆さまにお届けしていきます。

麦酒工場のすぐ隣にある「やきたてパン工房」で販売中



博多の酒蔵 杉能舎 地酒・地ビール  
浜地酒造株式会社  
☎092-806-1186  
福岡市西区元岡1442番地  
(営)パン工房 10:00~17:00  
(休)正月のみ (P)あり  
<http://www.suginoya.co.jp/bagel/>

通信販売



御挨拶

今月号をもって「ユクタケが行く!」は終了となります。1年と半年という短い間でしたが、本コーナーをご愛読いただき、誠にありがとうございました。来月からは後任の岩田が福岡のよかもん情報を発信していきます。引き続き、どうぞよろしくお願い申し上げます!!