

家計の 知恵

「家計の知恵」編集室 kakei@yomiuri.com

銘品の

こだわりの

創業が1772年という酢屋吉正（山形県川西町）は、甘酒を使った新感覚スイーツ「食べる甘こうじ」を発売した。

甘酒は、ブドウ糖やアミノ酸、ビタミンBを含んでいて、疲労回復に良い、とブームになっている。酢屋吉正では、昔から甘酒を販売している

伝統の甘酒 デザートに

食べる甘こうじ



が、若い人にも食べやすい商品をつくって、甘酒を一層、広めたいという思いから開発したという。

地元産。「マンゴー」は、甘みが強い外国産のものを使っている。

したという。

そのまま食べてもおいしいが、凍らせてスムージー

同社では、米と麴（こうじ）だけでつくる昔ながらの製法を守っていて、

そのまま食べてもおいしいが、凍らせてスムージーとして食べるのもオススメだ。

今回の商品にも、その甘酒を使っている。

1本1260円で、川西町の本店か、日本橋高島屋（東

味は、たくさん果物から甘酒に合う3種類を選んだ。このうち、「ラ・フランス」と「さくらんぼ」は、良質な

京都中央区）で買える。酢屋吉正のサイトか、電話（03・3211・4111）日本橋高島屋）で注文もできる。送料は別途必要。