

天領

忘れかけていた懐かしい味わい。  
「甘酒」は、お子様からご年配の方まで、安心してお飲みいただける、  
「発酵のチカラ」を詰め込んだ栄養ドリンクです。



# 造り酒屋の甘酒のもと

温めて  
おいしい  
カラダにやさしい  
ブドウ糖



500g



900g

アルコール  
0%

米麴で造るから「天領の甘酒」はアルコール0%。

「甘酒」とはいいですが、お酒ではありません。米麴を発酵させたもので、デンプン質の糖化によって甘い飲み物になりました。

甘酒には、ブドウ糖が20%以上含まれ、人間が生きていくために不可欠なビタミン類が豊富に含まれています。麴菌の繁殖によって、ビタミンB1、B2、B6など、すべての天然型吸収ビタミンB群を作って米麴に蓄積させ、それが甘酒に溶け出しています。まさに甘酒は総合ビタミンドリンクです。また、天然の必須アミノ酸を最も多く含む飲物で、点滴とおなじブドウ糖溶液とビタミン溶液とアミノ酸溶液を血管から補給するもので、これと同様の効果が得られます。お子様からご年配まで安心してお飲み頂けます。

※参考資料：NHK 出版「発酵は力なり」小泉武夫(東京農業大学発酵学)より

・原材料名：米(国産)、米麴(国産米) ・消味期限：製造日より120日

【販売者】

延宝八年(1680)創業 飛騨の名酒「天領・飛切り」蔵元

天領酒造株式会社

〒509-2517 岐阜県下呂市萩原町萩原1289番地の1

【製造者】

自然の恩恵 素朴な人情 飛騨の味

天領食品株式会社

http://www.tenryou.com

Tenryo

Imperial possessions "pride of Hida"