

## 高砂酒造“国土無双”の酒粕を使用した 「甘酒シリーズ」発売のお知らせ

日糧製パン株式会社（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：吉田勝彦）は、2023年1月1日（日）に北海道の老舗酒蔵・高砂酒造株式会社（本社：北海道旭川市、代表取締役：石倉 直幸）の協力のもと、日本酒銘柄“国土無双”の酒粕を生地に使用した商品を発売いたします。甘酒の濃厚なコクと風味をご堪能ください。

### 【商品概要】



甘酒ふかし（国土無双）



しっとり極饅頭 甘酒（国土無双）

### 【商品特徴】

生地に“国土無双”の酒粕を配合することで、風味豊かな甘酒味に仕立てました。

#### ◇甘酒ふかし（国土無双）

国土無双の酒粕を配合した生地に、甘酒味の白あんをしぼり、ふんわりと蒸しあげました。お口の中に広がる香り豊かな甘酒の味わいをお楽しみいただけます。

#### ◇しっとり極饅頭 甘酒（国土無双）

国土無双の酒粕を配合したしっとり生地で、甘酒味のこしあんを包みました。極和菓子シリーズの特徴である加水量の多い生地ならではのくちどけの良さと、甘酒の濃厚な風味をご堪能いただけます。

※上記2品のあんこにも甘酒由来原料を使用していますが、高砂酒造製の酒粕は使用していません。

### 【商品情報】

発売日／2023年1月1日（日）

販売地域／北海道全域と青森県及び一部東北エリアのスーパー・コンビニエンスストア・一般小売店等

以上