

## 【新発売】伝統の発酵パワーを、プロテインに！ 納豆屋がつくる「甘酒プロテイン」誕生。

発酵食品屋が、「甘酒」のおいしさと栄養・吸収力を活かしたプロテインをつくりました。

『粉なっとう』や『粉ヨーグルト』を手がける「四国阿波はすや」（運営会社：有限会社ハス商会、徳島県勝浦郡）は、2023年10月2日（月）、新商品『甘酒プロテイン』を発売開始いたしました。



●『甘酒プロテイン』は、“飲む点滴※”と言われる「甘酒」をヒントに開発した、栄養価と吸収力に優れたプロテインです。

本来たんぱく質は消化・吸収されにくい性質のため、摂り方によっては体内で滞留や腐敗を起こしやすく、かえって不調を招いてしまうことも。長年、発酵食品を手がけてきた私たちは、日本の伝統的な発酵食品である「甘酒」の素晴らしい力に着目。“飲む点滴※”とも言われる、その高い栄養価と吸収力を、プロテインに活かしました。

まだ、プロテインを初めていない方、もっと良いプロテインをお探しの方こそ試していただきたい、究極の一杯です。

※栄養豊富なこと

### ▼商品特徴

#### 【1】甘酒の「即、吸収」を。アミノ酸 3,300mg配合！

あらかじめ分解されたたんぱく質であるアミノ酸を摂ることで、消化・吸収がスムーズになります。甘酒と同じように、必須アミノ酸を含む20種のアミノ酸を含有、アミノ酸スコアも100を実現しました。

※「アミノ酸スコア」は、食品に含まれる必須アミノ酸のバランスを評価したもので、100に近いほど良質なたんぱく質食品といえます。

#### 【2】プロテインが長持ち！大豆＆酵母のWプロテイン。

吸収速度がゆるやかで、からだに負担がかかりにくいと言われる「大豆プロテイン」と「酵母プロテイン」をW採用。即吸収のアミノ酸3,300mgと、やさしく持続する大豆＆酵母プロテインの「時間差吸収」によって、「長持ちするプロテイン」を叶えました。

#### 【3】ビタミンもたっぷり、バランスよく配合。

健康的な体を維持するには、ほかの栄養素の働きも大切です。『甘酒プロテイン』には、日常の食事でも不足しがちなビタミンを中心に、各栄養素をバランスよく配合。体の中でたんぱく質をしっかりと使えるものを目指しました。また、ビタミン類は菌活にも効果的です！

#### 【4】何よりも、「おいしさ」にこだわりました！

商品開発をすすめる中で、「プロテインも甘酒も、どちらの味も苦手」という声が聞かれました。どんな方にもおいしく楽しんでほしいから、何度も試作を重ね、「味」を徹底追求。糖分を抑えながらも適度な甘さを保ち、飽きのこないものを目指しました。今までのプロテインや甘酒の味が苦手だった方にも、ぜひおすすめしたい自信作です。

### ▼召し上がり方

水割りでも十分美味しくお召し上がりいただけますが、豆乳・牛乳割りもオススメです。豆乳割り+きなこで「甘酒きなこラテ」風にしたり、バナナスムージーと合わせて「バナナ甘酒」風にしたり。スープなどのお料理や、デザートづくりにも！自由にさまざまなアレンジをしてお楽しみいただけます。