

きゅうぼくは はじめに
お洒落を のみましょ

アルコール
ゼロ

砂糖ゼロ

発酵飲料

いつでもみんなの甘酒さんきゅ〜。

磯千鳥酒造では、江戸時代は宝暦元年の創業以来、一貫して酒造りに邁進してまいりました。
品質にこだわり続ける造り酒屋だからこそ生まれた、米と米麹のみの本格甘酒。
添加物を一切使用せず、自然のやさしい甘さが口いっぱいひろがります。
もちろんアルコールゼロ、砂糖もゼロですので、小さなお子様からお年寄りまで安心して飲んでいただけます。
「飲む点滴」ともいわれる甘酒は、夏バテ防止、冬の風邪予防、また美容にも良いといわれる発酵飲料。
時代を超えて受け継がれてきた日本の栄養ドリンク「甘酒」。
あなたの生活習慣に、ぜひ取り入れてみてはいかがでしょうか。

米と米麹のみを使用
酒屋が造った甘酒



宝暦元年(1751)創業
磯千鳥酒造株式会社

〒719-0302 岡山県浅口郡里庄町新庄306
TEL.0865-64-3456(代) FAX.0865-64-4336

この甘酒は未成年でも、おいしく飲めます。