

2022年5月吉日

各 位

田中酒造株式会社 本店

第6回『おたる甘酒フェア2022』開催について

万緑の候 皆様におかれましては、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。
さて、当社・本店において、下記の内容にて第6回目となる『おたる甘酒フェア2022』
を開催する予定ですので、謹んでお知らせ申し上げます。

記

1. 日 時：2022年6月17日（金）～7月24日（日）の38日間
9：05～17：55
2. 場 所：田中酒造株式会社 本店（小樽市色内3-2-5 小樽駅より徒歩約10分）
3. 内 容：テーマ「甘酒と健康」

米・麴・酒粕を原料として作る「甘酒」は、多種多様な栄養成分が豊富に含まれ、
日本で長い歴史と伝統のある代表的な発酵食品です。また甘酒は、健康や美容、体
の調子を整え、さらに1年中、楽しめる国民的飲み物でもあります。

その特徴としては：

- (1)甘酒は、「飲む点滴」とも言われ、酒粕には優れた栄養成分が豊富に含まれてい
るので、最近では健康食品として大変注目されております。
- (2)甘酒は、基本的にはノンアルコール飲料なので、お子様もお酒の飲めない方
でもお楽しみいただけます。
- (3)また飲み方、楽しみ方としては、いつでもホット、また冷たくして美味しく楽
しんでいただけるお手頃かつ身近な飲み物です。

昨年の第5回目が好評を得ましたので、今年も「甘酒と健康」をテーマとして、
より多くの皆様に甘酒の効用を知っていただくことを目的に、第6回『おたる甘酒
フェア2022』を開催する予定で鋭意、準備を進めております。期間中は①限定
甘酒、②大好評の甘酒スムージー、③甘酒入りのお菓子などの紹介と販売を予定し
ております。

『おたる甘酒フェア2022』は、美味しい甘酒で、皆様に『元気で健康にする』
事が目的のイベントです。

新型コロナウイルスの感染対策を徹底し、皆様のご来店を社員一同、心よりお待ち
申し上げます。

- 4.お問合せ先：田中酒造株式会社 本店 担当：南澤

TEL：(0134)23-0390

田中酒造

検索

田中酒造本店ミニイベント

第6回 おたる甘酒フェア2022

日時 2022 6.17(金) ▶ 7.24(日) 9:05~17:55

場所 田中酒造本店 (小樽市色内3-2-5)

米・麴・酒粕を原料として造る甘酒。甘酒には自然の栄養成分が豊富に含まれており、**免疫力アップ**や、**美容**にも良いと言われています。甘酒で**元氣**に、**健康**になりましょう！



※写真はイメージです



小樽和菓子工房 游菓 コラボ商品
甘酒アイス ~和しやり~

くずこ
葛粉と寒天を使った
ぷるしやり食感の
アイスが新登場！
甘酒のやさしい甘さと
みかんのさわやかな
酸味がベストマッチ！



NEW

1本 200円(税込)

田中酒造 夏の定番！
甘酒スムージー



田中酒造の新鮮な
酒粕と豆乳、アロニ
アが入った夏限定の
テイクアウトメニュー。
是非この機会に
ご賞味ください♪



1杯 450円(税込)

酵素が活きた
生あまざけ

加熱処理を行っていないので酵素が活きた生あまざけ。お砂糖を一切使わず、北海道のお米と米麴のみを使って造りました。朝ごはんのお供にもおすすめです。



要冷凍

※写真はイメージです

※常温で保存すると発酵の恐れがあるため、冷凍保存でお願いしております。なお解凍後は当日中にお召し上がりください。

バナナ甘酒



酒粕と豆乳を使用した
まろやかな甘みのバナナ
甘酒！ミニサイズもあります。

ナイヤガラ甘酒

北海道仁木町産のぶどう
果汁を使用。ナイヤガラ特
有の甘い芳香が楽しめる
限定の甘酒
です！



〈お問合せ先〉田中酒造本店 小樽市色内3-2-5 ☎0134-23-0390 担当：南澤