



毎日飲もう！  
甘酒スムージー



天然のブドウ糖、必須アミノ酸、  
ビタミンなど栄養の宝庫です！

昔ながらの製法で蔵人の手造り。米と米麴だけでつくった酒蔵の甘酒。  
自然の甘味と栄養がたっぷりです。砂糖・保存料・寒天不使用。

蔵人特製  
米麴の甘酒

# 鳴門鯛 あまざけ



## バナナあまざけスムージー

バナナ/1本、あまざけ/150cc  
バナナは皮をむき、2センチくらいに  
カットします。バナナとあまざけをミキ  
サーに入れて、よく混ぜ合わせます。



## イチゴあまざけスムージー

イチゴ/4~5粒、あまざけ/150cc  
イチゴとあまざけをミキサーに入れて、よ  
く混ぜ合わせます。全体がピンク色にな  
ったらできあがり。



## キウイあまざけスムージー

キウイ/1個、あまざけ/150cc  
キウイは皮をむき、適当な大きさにカ  
ット。キウイとあまざけをミキサーに入  
れて、よく混ぜ合わせます。



創業二百余年 銘酒「鳴門鯛」の蔵元  
(株)本家松浦酒造 <http://narutotai.jp/>  
徳島県鳴門市大麻町池谷字柳の本19番地  
TEL:088-689-4143 FAX:088-689-4144

米と  
米麴  
あまざけ

原材料/米(国産)、米こうじ(国産米)  
アルコール度数/0度(ノンアルコール)  
開栓の有無にかかわらず、冷蔵庫で保管の上、  
よく振ってからお早めにお飲みください。