

平成 24 年 9 月 26 日
株式会社愛京家倶楽部
齊藤酒造株式会社

京都伏見 老舗酒造の“英勲”の酒かす 「純米大吟醸 酒かすカレー」新発売

～世界に誇る美酒「英勲」の純米大吟醸の酒かすを使用した新感覚カレー～

「おつけもとカレーどす」や「豆乳カレー」などを企画・販売する株式会社愛京家倶楽部（本社：京都市中京区、代表取締役社長：藤原隆之）は、京都伏見の老舗酒蔵、齊藤酒造株式会社の協力を得て、酒かすの「風味」と「コク」を活かしたレトルトカレー「純米大吟醸 酒かすカレー」を開発しました。10月1日より＜全国＞で発売いたします。京都伏見の名水「伏水」と酒造好適米「祝」で醸造された美酒「英勲」の酒かすの風味をいかした新感覚カレーです。

有数の酒どころ、京都伏見。そこは全国の伏流水の中でも名水として有名な「伏水」が湧き出るところです。この天与の水と京都限定の酒造好適米「祝（いわい）」を主原料とし、齊藤酒造株式会社が醸す「英勲」は全国新酒鑑評会14年連続（歴代1位）金賞を受賞しています。酒粕は体によいといわれる食物繊維、ビタミンB群（B2、B6、葉酸、パントテン酸、たんぱく質）を多く含み最近大変注目されている発酵食品のひとつです。



イメージ

※ 別紙参照

【製品概要】

製品名	純米大吟醸 酒かすカレー
内容量	200g
荷姿	24×2
希望小売価格（税別）	500円
発売日	10月1日
発売地区	全国
発売チャネル	高級スーパー ギフト 自社サイト



（※1）全国新酒鑑評は、その年に製造された清酒を全国的に調査研究することにより、特に優秀と認められた清酒を金賞酒として評価するものです。

【連絡先】株式会社愛京家倶楽部 担当 福田博之
京都市中京区西ノ京島ノ内町 24 - 407

ホームページ：<http://www.aikyokaclub.com/>

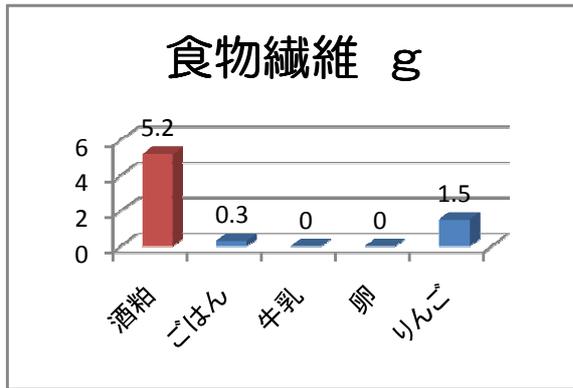
TEL：075-621-4456

e-mail：fukuda@kyoto-wiki.com

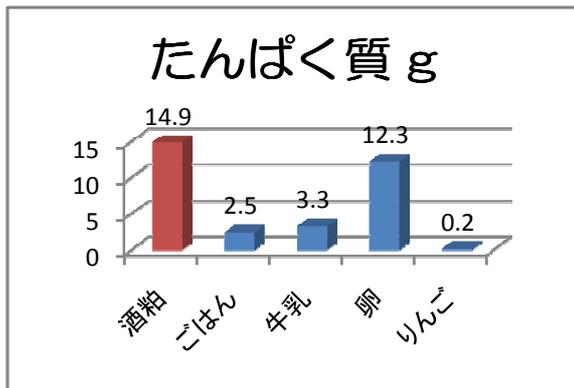
FAX：075-621-4522

酒かすに含まれる栄養素

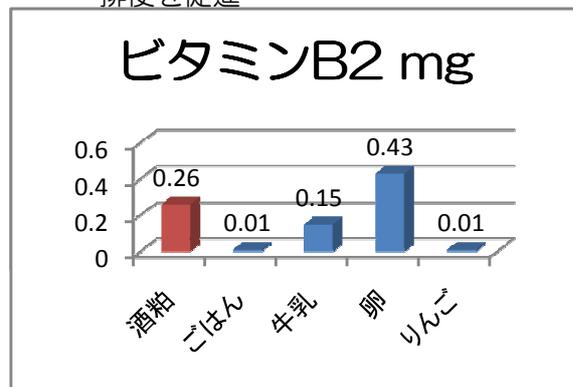
酒かすは植物繊維、ビタミンB2、葉酸などを豊富に含んだ発酵食品です。



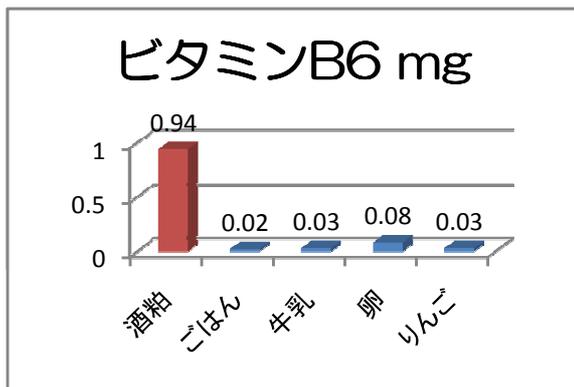
代謝の促進
糖尿病患者の血糖値を低下
肥満を防ぎ、血液中の中性脂肪、
コレステロールを低下
血圧を下げ、動脈硬化を予防
胆石症、十二指腸潰瘍を予防
大腸ガンの発生を予防
排便を促進



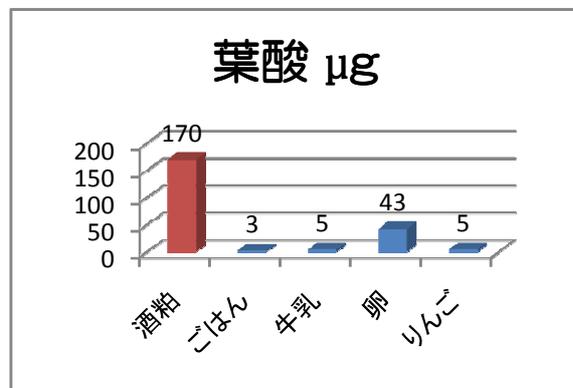
代謝の促進
細菌やウイルスに対する抵抗力向上
健康な筋肉と内臓を作る
新鮮な血液と丈夫な骨を作る



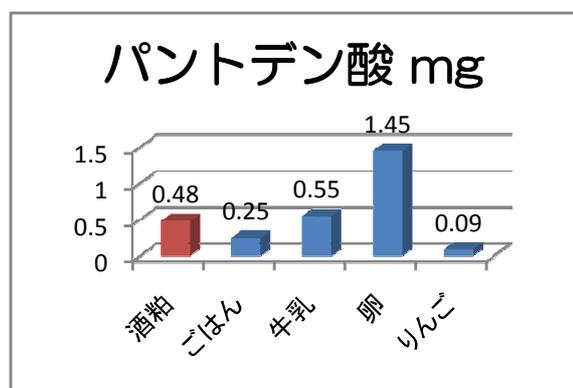
成長、細胞の再生を促進
健康な皮膚、爪、髪を作る
口腔内、唇、下の炎症を軽減
視力増進、目の疲労を軽減



たんぱく質、脂肪の適切な吸収
神経、皮膚疾患の予防
核酸の合成を促進し老化を防止
痙攣、引きつり、痺れなど
手足の神経炎の症状を緩和



乳の分泌を促進
腸内の寄生虫、食中毒の予防
健康な皮膚を作る
貧血予防
食欲増進



傷の回復を促進
感染症の抵抗力向上
ショック状態の緩和
抗生物質の副作用や毒性を緩和
疲労回復