

編集部のお試しレポート

日時：平成 29 年 12 月 27 日

商品名：ちほまろお試し3本セット 1,000 円(消費税+送料込み)

製造元：株式会社高千穂ムラたび

今回の試供レポートは、植物性乳酸菌が入った甘酒「ちほまろ」の、プレーン・へべす・玄米の味がセットになったお得な飲み比べセットです。宮崎県高千穂町にある『まろうど酒造』が、地元の昔ながらのどぶろく文化・麴文化を継承し、御神水どぶろく「千穂まいり」とあまざけ+乳酸菌「ちほまろ」を製造しています。「ちほまろ」の原材料は、米・米麴・乳酸菌・水だけで、無添加、ノンアルコール、発酵するときに出る甘さだけで無加糖です。飲む点滴といわれるほど栄養が豊富な甘酒に漬け物由来の植物性乳酸菌を加えた、美容と健康にやさしい、甘酸っぱくてとろりとした口当たりが特徴の乳酸菌飲料です。



〔プレーン〕は、普通の甘酒の感覚で飲むとその味に嬉しい誤算があります。普通の甘酒にないちょっとした酸っぱさが飛び込んできますが、美味しくてやさしい酸味なので、苦手な方にもおすすめできます。甘さは、自然でさらっとした甘みなので、口のまわりにべた付く感じはまったくありませんし、ほとんどお酒の匂いや味も感じられませんので、お子様でも嫌がらず召し上がれるのではないのでしょうか。今回は、常温と冷やしたものと2通りで飲んでみましたが、どちらも美味しく特に、冷やして飲むと、乳酸菌飲料の味わいとさっぱり感が増し、甘酒とはまったく異なる



乳酸飲料としていただけました。

〔へべす〕は、プレーンに宮崎特産の柑橘“へべす”の果汁をプラスしたもので、後味に柑橘系の爽やかな香りが口の中に広がります。“へべす”は、平兵衛(へいべい)さんが山で発見し、自宅で栽培していたことが始まりとされその名前を呼ぶ、ミカン科ミカン属の宮崎県が原産の柑橘類です。ボトルに「温めても美味しいんです。」と記載されていたので、温めても飲んでみました。さっぱりとしたカボスやスタチのような後味が利いて美味しく、飲み終わった後には身体が温まり、甘酒の特性も活かされていました。



〔玄米〕は、色は他のもの異なり、白ではなくブラウンです。飲むとさらっとしているところは、変わりはないですが、玄米の味が強い甘酒です。玄米の栄養素をそのまま身体に取り入れることができます。



3つの味とも、甘酒として初めて口にするとその味わいに少し驚きますが、甘酒の栄養素、特性はそのまま、さっぱり召し上がれますので、甘さやお酒が苦手な方には、是非おすすめいたします。