

富含人体所需的氨基酸、纤维素，甜米酒风味的健康饮料

甘口乐淋

以长崎县五岛列岛产的甘薯为原料
甜米酒风味的健康饮料全新上市!!
适合作为饥肠辘辘时的零食替代品，也适合在减肥期间饮用♡

摄影/内藤 SATORU 撰文/JQR 编辑部

商品名称	甘口乐淋
内容	不含酒精的甜米酒风味饮料
原料产地	长崎县五岛列岛
特点	无添加、不含砂糖、不含酒精
上市日期	2012年5月10日
价格	750日元(不含税)



日本传统的 综合维他命、矿物饮料

夏季是一个容易令人感到疲乏的季节，也是一个需要频繁补充养分的季节。据传，江户时代的老百姓有着喝甜米酒来消除夏季疲乏的习惯，这着实令人惊奇，因为，甜米酒给人的印象是在寒冷的冬季温热之后再饮用的，不过在俳句中确实将甜米酒作为夏季的季语使用。其实，日本传统甜味饮料的历史非常悠久。根据日本书记中关于甜米酒的记载，它的起源至少可以追溯到1300年前。

在日本历史中存在已久，必有其道理。其实，甜米酒具有非常高的营养价值。除了葡萄糖外还富含人体所需的氨基酸，它不仅仅是单纯的饮料。

五岛列岛美丽后山中的 心血之作——甘薯

这是新品种的甜米酒。大多数的甜米酒都是以大米酵母和大米为原料酿制而成，但2012年4月上市的新产品“甘口乐淋”则是加入了五岛列岛产甘薯（萨摩甘薯）的独特甜米酒。

五岛列岛在九州的最西端，由

大大小小的129岛屿组成，风光明媚，但平原很少，而且土地都是由火山灰组成，农作物的收成非常不好。在这种背景条件下，自江户时代之后，甘薯种植就开始在此地盛行。甘薯切片晒干而成的“甘薯干”作为五岛列岛的特产颇负盛名。人们称它为“KANKORO”。“甘口乐淋”就是以“KANKORO（甘薯干）”为原料制作而成的。作为原料的甘薯由五岛列岛 Fan Club 提供。其生产基地位于从五岛市户岐町深入7公里处的“半泊”，甘薯被种植在那里。从清洗、剥皮、晒干到加工成甘薯粉等所有作业都以手工进行。之后再送到酿造清酒、甜酒的老牌商家——位于福冈县朝仓的老牌酒窖筱崎去发酵、精酿和杀菌，之后装瓶出厂。

虽然味道甘甜浓郁，但口感却非常清爽。它不含酒精、也不含添加物，又非常适合充饥，对于儿童来说可谓是最好的零食了。此外，因它含有丰富的膳食纤维和低聚糖，故而对于胃和皮肤也是非常有益的。作为日本具有代表性的发酵食品之一，希望获得大家的注意。

原材料/大米酵母、大米（100%日本国产米）、五岛产的紫薯
制造商/株式会社筱崎
销售商/企业工会 五岛列岛 Fan Club

● 问讯处：五岛列岛 Fan Club ☎ 0959-73-0480 <http://gotofanclub.jp/>

column

半泊是位于五岛列岛的西侧的风光明媚的村落。
目前，有5户人家共9人！



半泊再往前是没有人居住的，以前虽然也有村子，但已经被废弃了，现在这里就是有人居住的最前线了。村落方圆500m，非常逼仄，在山间流淌而过的清泉和澄清的海水相拥之下是一片农田，整个环境就像好庭院的盆景那样美丽宜人。“甘口乐淋”的原料甘薯就生长在这片风光明媚之地。因为都是手工作业，所以无法大量生产，但相对的，每一个甘薯都是心血之作。“甘口乐淋”的浓郁口味正是源自于这片富饶土地上生长的甘薯的美味。