

新感覚甘酒『晴れのち糀』発売記念！試飲会 オフラインイベントを開催しました！



2025年3月21日(金)にオフラインイベント

『晴れのち糀』をいろいろ試してみよう会を開催しました。

当日は『晴れのち糀』の紹介や、グループに別れて、さまざまな割り方を楽しんでいただきました。

お忙しい中ご参加いただきました皆さん本当にありがとうございました。

イベントの様子を一部ご紹介させていただきます。

新感覚甘酒『晴れのち糀』についてご紹介

まずは、会社案内と新商品の新感覚甘酒『晴れのち糀』のご紹介です。ネーミングの由来や、

すっぱさの秘密などをお話させていただきました。



ネーミングの由来

爽やかな酸味で
ココロがフレッシュした後、
糀の甘さでカラダが癒される
様子を表現

すっぱさのヒミツ

白麹由来の…クエン酸！

「白麹」を使用することでクエン酸を生成させ、酸味のある味わいに仕上げられています。

今回の服装はちょっと違う？

お気づきでしょうか？

今回の社員の服装は味噌色ではなく、『晴れのち糀』に合わせて青と白の組み合わせです。

さらに、ご参加いただいたアンバサダーの皆さんにも、おそろいの『晴れのち糀』オリジナルバンダナをお配りし、身に着けていただきました♪



ステキです☆



当日は、『新甘酒部 SUNNYS』から、のんこさんとタケダヒロミさんも参加していただき、ご挨拶していただきました。

お二人ともありがとうございました。

新甘酒部 SUNNYS



のんこさん



タケダヒロミさん

今回のメイン！

そして、皆さんで乾杯！のあとは、今回のメイン！

あなたの好きな割り方を探そう！フリー試飲タイム！

ここからは、各グループで『晴れのち糀』の割り方を楽しんでいただき、一番おいしいと思う割り方を考えていただきましたよ！

メニューは定番から変わったものまで色々なものを揃えてみました♪



どの割り方がおいしかったですか？

「この組み合わせも良さそう！」「これもおいしいですよ♪」など、各グループアイデアが止まりません。あっという間に、テーブルの上が紙コップでいっぱいになるくらい、盛り上がりました！

そして、各グループのおススメの割り方を発表していただきました。



晴れのち糀プラス
梅ぼし、はちみつ、氷



晴れのち糀プラス
トニックウォーター(1:1)



甘酒みそディップ
晴れのち糀 3：クラフトみそ 2：ヨーグルト 1
(お好みで梅、しょうが)



赤ワイン
シナモン多め



飲むだけではなくディップなどにしても♪
晴れのち糀+クラフトみそ+七味

最後に記念撮影です



ご参加いただきありがとうございました