



活用の幅を広げる 栄養たっぷり 高品質の酒粕

近年、甘酒をはじめとする酒粕を使った食品が注目を集めています。旭川でも、市内の蔵元の酒粕を使用した、様々な商品が誕生しています。その一部を紹介します。



〈ひかり牧場〉
あさひたかさごぎゅう
◎旭高砂牛
飼料に酒粕を混ぜることで軟らかい肉質と深いうま味を引き出した、旭川のブランド牛



〈北海道米菓フーズ〉
◎国士無双おかき
程よい塩味で、お酒のつまみやおやつにぴったり

〈一久大福堂〉
まんじゅう
◎酒饅頭「旭神威」
餡に大吟醸酒を練り込み、皮には酒粕を使っている



〈福居製餡所〉
まっかん
◎酒かす羊羹
ほんのりとした酒粕の香りが特徴



〈共成製菓〉
◎甘酒甘納豆
風味豊かな豆を「国士無双」の酒粕甘酒で包み込んだ一品



〈菓子処まるきた〉
あんもなか
◎酒粕餡最中「酒呑童子」
高砂酒造の「旭神威」の酒粕を餡に練り込んだ、おちょこの形の最中

〈谷口農場・高砂酒造〉
◎大吟醸酒粕甘酒「国士無双」
大吟醸酒の酒粕とゆめぴりか、ビートオリゴ糖を使用。うま味とコクが自慢



〈伊勢ファーム〉
◎酒粕ブルーチーズ「旭川」
ブルーチーズを酒粕で覆い、さらに熟成させたアレンジチーズ

〈くまだ〉
しおこうじ
◎塩麹と酒粕の北海道二段仕込み
塩麹と男山の酒粕で高級魚を漬けた商品。観光庁主催の品評会で「究極のお土産」に選定



〈三葉製菓〉
◎甘酒かりんとう
かりんとうの蜜に「旭神威」の酒粕を使用。華やかな香りとサクッとした食感が楽しめる



〈エチュード洋菓子店〉
◎酒粕アイス「高砂」
酒粕の風味たっぷりのバニラアイス



〈ロバ菓子司〉
◎吟醸酒粕「男山地酒餡」
大吟醸酒の酒粕を使って手作りしている。男山でのみ販売



価値が見直された酒造りの副産物



旭川は古くから酒造りが盛んで、北海道を代表する酒どころとして知られています。市内には現在、3つの蔵元があります。また、品種改良により、旭川の気候に合った良質な酒造り適米が誕生したことで、地元産の酒米を原材料にした日本酒も増えてきています。こうした日本酒の製造過程の副産物として得られるのが、酒粕です。必須アミノ酸やビタミン、食物繊維、タンパク質など豊富な栄養分が含まれていて、酒粕で作られる甘酒は「飲む点滴」とも呼ばれています。近年、その価値が見直され、全国的に酒粕を使用した食品が増える中、市内でも食品加工会社と蔵元が連携し、新たな商品づくりに取り組んでいます。

ブランド化を目指して商品開発に取り組む

旭川地域の食品加工事業者40社で組織する旭川食品加工協議会は、地域ブランドの確立に向けて、会員でもある酒造メーカー、男山と高砂酒造の酒粕を活用した商品の開発を進めています。これに伴い、同協議会では、左のロゴマークを作成。デザインは、蔵元の軒先につるされている杉玉、日の丸、上昇（上向き）の矢印をイメージしています。こうした取組みにより、今後、さらに新商品が増えることが期待されます。



子供や、お酒に弱い人も安心して楽しめることも酒粕の魅力です。皆さんも、様々な健康効果がある酒粕を使った、風味豊かな食品を味わってみませんか。
【詳細】旭川食品産業支援センター
1番 68・2824