

自家製甘酒

食べる
甘酒

郷土の発酵文化から
生まれたスイーツで
す。

冷凍



いちご ●90g入



カシス ●90g入



サルナシ ●90g入

あまゆきちゃん

西和賀地方に昔から伝わる製法の甘酒「あまえっこ」を食べる冷たい甘酒にしました。モチ米と米麴の優しい甘さとオリジナル手作りジャムをマーブル状にして凍らせ、上に果実をトッピングしました。いちご・カシス・サルナシの3種、いちごとサルナシはノンシュガーです。

各380円



自家製甘酒と濃厚豆乳のフローズンムース ●80g入

乳製品、玉子、砂糖不使用の冷たい Vegan スイーツです。米麴をたっぷり使った自家製甘酒にムース仕立ての濃厚豆乳をブレンドし、へぼ南瓜のタネをトッピングしました。溶けても美味しくいただけます。

380円

価格は消費税込みです。
(2026.4 現在)

iwate-nishiwaga やまに農産株式会社

