

早稲田大学 人間科学学術院 原太一研究室は、
乾杯のための甘酒「甘杯(かんぱい)」を共同開発しました。

開発のきっかけは、のめない人の本音から。

早稲田大学 人間科学学術院 原太一研究室は、株式会社古町麹製造所(所在:新潟県新潟市、代表取締役:小畑宏樹) などの共同プロジェクトで、乾杯のための甘酒「甘杯(かんぱい)」を開発しました。



■ 乾杯専用甘酒「甘杯」プロジェクト開始の背景

「周りがお酒を手にする中でひとり烏龍茶で乾杯していると、みんなが同じ鍋をつつく横で別の料理を食べている気分になるんです。」

立場や専門をまたぐ共同プロジェクトは、お酒が飲めないメンバーのとあるつぶやきから始まりました。せっかく同じ時間、同じ場所に集まったのだから、同じ気持ちを分かち合いたい。そんな想いに応えるために生まれたのが、乾杯のための甘酒「甘杯」です。「酒」という字はあるものの、乾杯のための甘酒はノンアルコール。どなたでも、安心してお飲みいただけます。体質、体調、年齢、ライフスタイル。いろんなちがいを包み込む「甘杯」で、今日は乾杯しませんか？酒どころ新潟から、あたらしいドリンクカルチャーの提案です。

■共同開発した『甘杯(かんぱい)』

・すっきり甘みで飲みやすい。みんな安心のノンアルコール。

共同開発した『甘杯』は米糀からつくられた甘酒のため、アルコールは一切含まれておりません。ですので、体質的にお酒がのめない方や妊婦さんやお子様も、安心してお楽しみいただけます。

新潟のお米から引き出されたまるやかな甘味に、ワインビネガーのほどよい酸味と舌触り。すっきり後味で飲みやすさを追求した今までにない甘酒です。

・カラダも嬉しい『甘杯』。

わたしたちのカラダに欠かせないさまざまな栄養素が含まれる甘酒。そんな甘酒にワインビネガーを加えて、カラダにやさしいおいしさを目指したのが乾杯のための甘酒『甘杯(かんぱい)』です。

『甘杯』は、古町糀製造所などとの共同プロジェクトで開発されました。共同プロジェクトにおいてはアルコールによる健康リスクの予防や細胞の新陳代謝に機能するオートファジー*について、引き続き共同研究を進めています。

*有害物を含む細胞内成分の新陳代謝に働くシステムで、細胞の健康を保つ重要な役割を担っています。

研究・開発：早稲田大学 人間科学学術院 原太一研究室

製造・販売：古町糀製造所

企画：博報堂DYメディアパートナーズ 西村祐耶

■早稲田大学 人間科学学術院教授 原太一 コメント

食品科学と生命科学の研究から世の中にウェルビーイングを届けたい！！

食品成分が体にどう作用するのかは実はまだ科学的によく分かっていません。特に、日本古来から食されている発酵食品には様々な健康増進パワーが秘められていることは多くの方が感じているのではないのでしょうか？発酵食品の多くはオートファジーを活性化することから、その秘密を科学視点から解き明かしたいと研究に邁進しています。



早稲田大学 人間科学学術院教授 原太一

■株式会社古町糴製造所 代表取締役 小畑宏樹 コメント

当社は2009年の創業以来、糴甘酒の可能性を追求し、これを多くの方に紹介し、またお客様の豊かな生活に役立てていただくべく、事業活動を続けてきました。甘酒初心者でも「美味しい、また飲みたい」と思ってもらえる商品開発はもちろん、四季折々に展開する果物などの素材を添加したフレーバー甘酒商品が特徴的です。いずれもこれまで接点や興味の無かった方にも、糴甘酒の魅力に触れるきっかけを提供してきました。することができています。

米と米糴から作られる飲料は、ノンアルコールで身体にも優しく老若男女を問わず飲用していただけます。当店の店先でも、性別・年代・国籍を問わず様々な方が同じドリンクを楽しむ様子を見てきました。

このたびの品物は「乾杯」というシーンに焦点を当てた取り組みです。その場に居合わせた多様な人々が同じドリンクで気持ちを共有する。その橋渡し役として、糴甘酒はまさに適任ではないでしょうか。新しい甘酒の楽しみ方として、〈甘杯〉でグラスを交わす風景を広げていきます。



株式会社古町糴製造所 代表取締役 小畑宏樹

■博報堂DYメディアパートナーズ クリエイター 西村祐耶 コメント

私はお酒がのめない(アルコール消化酵素が非活性の)、いわゆる下戸です。飲み会や披露宴などで乾杯のためのお酒が準備されている中、これらを遮ってソフトドリンクを頼むたび、バツの悪さと申し訳なさを感じていました。

一説によると、私のような下戸タイプの日本人は9.5%居ると言われています。人口に掛け合わせると約1187.5万人。けっして決して少なくない数字です。他の理由でのめない方もいらっしゃることを加味すると、私と似た体験を持つ方は、案外皆さんのお近くにいらっしゃるかもしれません。

体質的にのめなくたって、妊娠中/授乳中だって、お年を召していたって、信仰があったって。どんな方でも安心して乾杯を楽しめる一杯をつくりたい。たどり着いたのが、乾杯のための甘酒でした。



博報堂DYメディアパートナーズ クリエイター 西村祐耶

【本件のお問い合わせ先】

早稲田大学人間科学学術院 食品生命科学研究室 原太一

Tel: 04-2947-6763 Mail: harata1@waseda.jp