

音響熟成  
奄美黒糖焼酎

# れんとゼリー

「あの晩酌をもう一度・・・」



お酒が好きだったけれど、諦めていた方へ。  
少しでも「食べる喜び」を届けたい。  
そんな思いを込めて、晩酌代わりに  
召し上がっていただければと思っています。



各種行事食としても  
ご利用いただけます。

例) お花見、ひな祭り、お誕生日会など

成分：100gあたり  
エネルギー 63kcal  
たんぱく質 Tr g  
脂 質 Tr g  
炭水化物 15.8 g  
ナトリウム 20mg

アルコール度数 2.9%



れんとゼリー 100g 260円  
(税込・うち消費税19円)

※アルコールが入っておりますので、お酒の苦手な方、車の運転前には、ご遠慮ください。

## 管理栄養士さんのオススメコメント

病院 管理栄養士 Kさん

「行事食やレクレーションの時にアルコールを希望される患者さんがいらっしゃるのですが、普段は飲まれていないのでいきなり市販のものを召し上がると、アルコール度数が高くてきついようです。「れんとゼリー」はアルコール度数が2.9%と低いにも関わらず、風味豊かで黒糖焼酎の良さが出ています。口当たりが良い上に物性も安定しているので、機会があればうちの患者さんにも是非召し上がっていただきたいです。」



付着性が少なく飲み込みやすい。  
味も美味しいアルコールの香り  
が良い。嚥下の問題に関係なく  
普段から食べられそう。

(病院 管理栄養士 Yさん)

口腔内で保持していてもダれない。  
アルコールの香りも楽しめる。  
シャーベット状にすれば嚥下反射を  
促せるかも。味は美味しい。

(病院 管理栄養士 Mさん)

アルコールの香り  
がして風味が良い。  
味も美味しい物性も  
良い。

(老人ホーム 管理栄養士 Tさん)

お問い合わせ  
・ご購入は…



三嶋商事株式会社

〒593-8301 岐阜市西区上野芝町4-9-1



TEL 0120-244-168

<http://www.b-style-msc.com/>

担当



# 「クラッシックで育ち、

## 奄美ブルーに包まれる」



< 音響熟成 黒糖焼酎 れんとについて >

「れんと」という酒名は、音楽用語で「ゆるやかに、ゆっくりと」の意味を持つ「Lento」に由来して命名されています。

焼酎「れんと」は貯蔵タンクの中で、約3ヶ月間クラシック音楽を聴かせながら貯蔵する「音響熟成」を行っています。

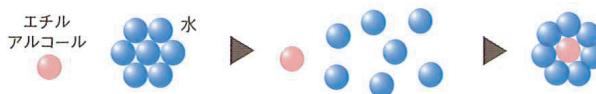
これは、普通の機械振動ではなく、音楽から変換された微細な変化を含む振動によって熟成を促す製法です。

この「れんと」を、透き通った甘さ控えめのゼリーにしました。



音響熟成  
による  
効果は?

おいしい焼酎、おいしい水の性質に水の分子集団が小さいという特徴があります。貯蔵タンクに音楽振動を与えることにより、水分子集団が切り離されて小さくなる効果があります。これにより、新造酒の特有なアルコールくさやピリッとする刺激が少なくなり、香りの良い、まろやかな熟成酒を思わせる味に変化するのです。



水の分子塊が小さくなることで、エチルアルコールを包み込み、口当たり良い丸みのある味に変化します。



株式会社奄美大島開運酒造

黒糖焼酎ゼリー  
れんとゼリー

内容量：100g  
アルコール度数2.9度

260円（税込・うち消費税19円）



株式会社奄美大島開運酒造

黒糖焼酎ゼリー  
れんとゼリー  
3個入りギフトボックス

内容量：100g×3個  
アルコール度数2.9度

864円（税込・うち消費税64円）



お問い合わせ  
・ご購入は…

三嶋商事株式会社  
TEL 0120-244-168

メールでのお問い合わせ toiwase@mishima-s.com

ビースタイル  
**B:STYLE**

ビースタイル 本店

<http://www.b-style-msc.com/>

検索

