

甘酒 ▶ sweet fermented rice drink

Sweet fermented rice drink has been drunk in the summer since the Edo period. It is made by fermenting rice gruel to which rice malt has been added. It can prevent suffering from the summer heat because of its high nutritional value.

英語
歳時記

甘酒は、江戸時代から夏に飲まれてきました。おかゆにこうじを加え、発酵させて作ります。栄養が豊富で、夏バテ防止にもなります。

【豆知識】飲む点滴（infusion）とも言われます。



イラスト
沢田彩月

監修 小坂貴志・神田外語大学教授