

## ごあいさつ

「糎」と「糎菌」の製造販売業として、永禄九年(1566)に高崎で創業し、450年の時を経て、現在二十二代目の「飯嶋藤平」を襲名しております。

目で素材を吟味し、鼻で香りを確かめ、口で塩分、甘味、酸味、うま味を確認する、手作りの伝統製法を守り続けながら、その時代に求められる味わいを真心と探究心を持って追求することが、代々継承している「糎屋藤平」の生業でございます。

今後とも変わらぬご愛顧の程、何卒よろしくお願い申し上げます。



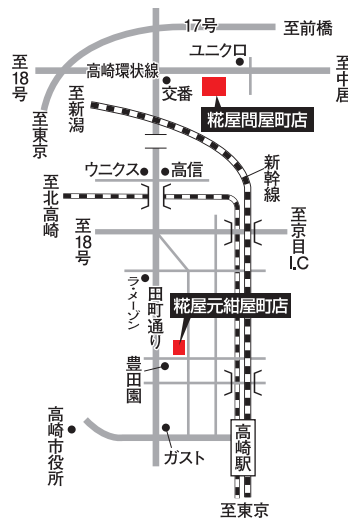
第二十二代 飯嶋 藤平



(株)糎屋本社  
問屋町店  
群馬県高崎市問屋町2-10-4  
TEL027-361-8990  
営業時間 9:30~18:00  
\*水曜定休



元糎屋町店・工場  
群馬県高崎市元糎屋町13  
TEL027-322-2911  
営業時間 10:00~15:30  
\*土・日・祝定休



ホームページ



Instagram



LINE@



オンラインショップ

糎屋藤平の商品は、各店舗及び、オンラインショップでお買い求めいただけます。

糎屋藤平オンラインショップ  
<https://www.komenohana.shop>  
贈答品のご用命も承ります。

お問い合わせ・ご注文

☎ **0120-12-5028**

フリーダイヤル(年中無休 9:30~18:00)



糎屋  
第二十二代  
藤平

室町永禄九年  
一五八六年創業



KOJIYA TOBEI  
**糀**

糀屋藤平は「生糀」にこだわります。米の内部へしっかりと菌糸が伸びていき、生命力溢れた糀が出来上がります。



KOJIYA TOBEI  
**味噌**

天然醸造20割味噌は、秋田県産あきたこまちの米糀を通常の2倍使用し、塩分は10%に抑えた深い旨味とすっきりとした甘みの特徴の逸品です。



KOJIYA TOBEI  
**糀漬**

食材の旨味を十分に引き出す優れた「糀」パワー。健康を願い、美味しさを追求した「糀屋藤平」自慢の糀漬です。



KOJIYA TOBEI  
**麴調味料**

麴調味料は万能調味料と呼ばれ、食材と和えるだけで、素材を柔らかくし、肉・魚・野菜の旨味を最大現に引き出します。



KOJIYA TOBEI  
**糀ゼラート**

ふわっと香る糀独特の風味と旨味。「糀」を味わう、糀屋藤平のゼラートです。



KOJIYA TOBEI  
**甘酒**

「糀屋藤平の甘酒」は、厳選した秋田県産あきたこまちとこだわりの生糀だけで作られています。優しくまろやかな自然の甘みとすっきりとした喉越しが特徴です。



作る楽しさ、待つ楽しさ、  
食べる楽しさ。

「手前みそ」という言葉の通り、昔から味噌はそれぞれの家庭で作られていました。工場生産品が主流となった今だからこそ、手作り味噌の美味しさを知っていたきたいと思い、糀屋では「手作り味噌教室」を開催しています。

手作り味噌教室 <予約制>  
\*水曜定休

- ご予約はお電話でお申し込みください。(繁忙期は受付できない場合があります。)
- 午前の部・午後の部(所要時間60~90分)
- 米みそ、麦みそ、合わせみそ(米糀と麦糀)
- 出来上がり量:約10kg

ご予約フリーダイヤル(9:30~18:00)  
**☎ 0120-12-5028**

詳細はホームページをご参照ください。  
<https://www.komenohana.com>

