



▲高崎えびす講市
甘酒を求める人で賑わう元糀屋町店前(大正14年頃)

いま在るは、世の人、
ご先祖のお陰なり。
この御恩忘れるべからず。
——代々口伝、糀屋家訓より

本糀屋町
名主 藤兵衛

▼高崎えびす講市
店内で甘酒を振る舞う様子(大正14年頃)



ごあいさつ



第二十二代
飯嶋藤平

永禄九年(1566)に高崎で創業、450年の歴史を持ち、代々代表は「飯嶋藤平」を名乗り、現在二十二代目の藤平を襲名しています。創業当初より「糀」と「糀菌」を製造・販売する会社として営業しており、今もなお昔ながらの風味を大切にした手作り製法を続けています。

目で素材の“良し悪し”を見て、鼻で香りを確かめ、口で塩分、甘味、酸味、うま味を確認して原料を選ぶ。真心をこめる品ほど気持ちが伝わる。持っている技術を今にあてはめる探究心で飛躍するをモットーに企業継承してまいりました。

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。

糀屋
藤平



450年続く手づくり製法 米糀のできるまで



蒸した米を急激に冷ますために手で混ぜていきます。機械では出せないうま味、甘みが引き出されていきます。



40度の室温の中、手で米一粒ずつに糀菌をつけていきます。美味しい糀づくりに欠かせない工程です。



専用の布でくみ、丸一日寝かせたあと、米をつぶさないように手作業で糀に空気を送り込んでいきます。



発酵が全体に均一になるように、温度と湿度を細かく確認しながら、糀蓋を上下差し替えていきます。



丁寧な手作業で、甘みとうま味が強く、活性度の高い「生糀」になります。



ふくよかなコク
自然の優しい甘さ
“糀屋藤平の甘酒”

米糀と米から作られたアルコール0%の甘酒です。昔ながらの伝統製法で、江戸時代の甘酒を復刻した「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。

100%
あきたこまち



しっかりとした甘みがありながら、さっぱりとした味わいが特長の「秋田県産あきたこまち」を使用しています。

アルコール0%
保存料・着色料不使用



300ml



720ml



720ml

糀屋藤平の甘酒

内容量/300ml・720ml
原材料/米糀、米
(秋田県産あきたこまち)
賞味期限/製造から180日

TOBEI
うれしい甘酒
コラーゲン+

内容量/720ml
原材料/米糀、米
(秋田県産あきたこまち)、
コラーゲンペプチド(魚由来)
賞味期限/製造から180日