

優しい時間を糴甘酒と

「米糴乃花」は明治時代から引き継がれる米糴造りへのこだわりが生きる糴甘酒です。米造りから米糴造り、そして糴甘酒まで一貫して生産することで、原料へのこだわり、米糴の製造技術へのこだわり、風味・香り・食感へのこだわりを皆さんにお届けします。



90年以上も大切に使い続けている糴蓋
糴蓋はもちろん、糴室の壁や天井、糴ラックに付着した糴菌を大事にして、翌年の米糴造りに活かしています。

糴甘酒は、麴の働きでブドウ糖・アミノ酸・脂肪酸・オリゴ糖・食物繊維・ビタミン B 郡・ミネラルが豊富でしっかりした栄養素が含まれていながら、カロリーが 100g あたり 81kCal と低カロリーです。また、ノンアルコールなので小さなお子様の離乳食からお年寄りまで安心して召し上がれます。



ブドウ糖が含まれていて、
集中力アップ！

冷やしても 温めても、
美味しく飲める！

白米がすでに分解された状態の糴甘酒は、胃腸で米を分解する負担が少なく、豊富な栄養素を吸収しやすくなっています。体力が落ちている方や、食欲が低下した方に最適です。また、スポーツ選手にも短時間で栄養を摂れるので、おすすめです。



腹持ちがよく、
小腹空いたときや
おやつタイムに！

二日酔いの解消に
効果あり！

糴といえば酒・醤油・みりん・お酢・味噌の原料として有名ですが、「**糴甘酒**」は糴をゴクゴク摂取できる贅沢な飲み物。毎日飲むことで、美肌効果、整腸作用、免疫力向上、消化力アップが期待できます。

糴甘酒は毎日のよりよいパートナー

手造り米糴の 生産工程

明治時代から受け継いだ技術を、
今も一人の職人が守っています。



1 米を一定時間、浸透させる。



2 米を数十分間蒸す。（蒸米工程）
蒸気に晒し、米の外側は硬く、中は柔らかくなるまで蒸す。

3 荒熱を取る。



33℃になるまで
蒸米を混ぜ合わせ、
冷却する。



4 冷却後、種麴を振り蒸米をまんべんなく
混ぜ合わせる。



その後、杉の折に種麴を
混ぜた蒸米を入れ包み、
約 30℃ の糴室で麴菌による
発酵を待つ。

5 杉の折で蒸米を一晩寝かせた後
米糴を手で混ぜ合わせ（2 度目）
糴蓋に小分けする。

発酵の力で
米糴は 42℃ まで上昇

米糴を丹念に混ぜ、
米糴一粒一粒に麴菌を
行き渡らせる



6 糴室に入れて 28 時間後
再度、米糴を手で混ぜ合わせ（3 度目）
米糴が発酵し易いように山の形に
盛り成形する。

7 糴室に入れてから
二日半後、
米糴を糴室から
室外に出して冷却



8 米糴の完成

できあがり



米糴は小さな白い花が咲いたよう