

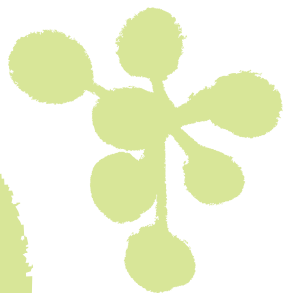
糎屋本店のご案内

# KOJIYA HONTEN

## BRAND BOOK



糎屋本店



# 糀は結ぶ

Koji Unites People and Families

豊後佐伯藩の船頭として藩主毛利公に仕えていた初代吉佐右衛門信義は徳川幕府の鎖国令に伴い、その役目を終えた藩船の木材を用いて今なお残る糀室(こうじむろ)を作り、1689年に糀屋本店を創業したと言われています。江戸から平成に至るまで、日本の歩みとともに糀屋本店も9つの代をつないできました。

昔ながらの室蓋(むろぶた)と呼ばれる道具を使った糀づくり。

親が子を育てるように糀に愛情を注ぎ、いつの時代もお客様に安心して使っていただけるものづくりに努めています。

現代は、便利さを追求し経済的な利益が優先される社会の中です。忙しさに追われ、家族が揃って食卓を囲む機会が減り、手作りの文化を代表する味噌や甘酒を仕込むこともなくな

In 1689, in the Saiki Bay of Bungo Province in Kyushu, a sea captain named Kichizaemon Nobuyoshi founded the original Kojiya Honten after the Sakoku Edict mandated the seclusion of Japan from the rest of the world and effectively ended his navy career. Using wood from the ship of his daimyo, Kichizaemon constructed a kōjimuro, a koji propagation room, which still remains today.

For over 325 years, spanning nine generations, Kojiya Honten has been making koji traditionally with the original murobuta, our koji production equipment. We cultivate koji with the same affection that a parent has for a child, and we have always been committed to providing customers with fresh products of the highest quality.

In today's society economic profit and convenience are prioritized, and subsequently family time has decreased. Fewer families sit down to enjoy meals together and miso

初代吉佐右衛門信義為豊後佐伯藩の船長、侍奉藩主毛利公、在徳川幕府頒布鎖國令時、將任務結束的藩船の木材、做成糀室延用至今、這就是1689年糀屋本店創業之始。從江戸到平成、隨著日本的近代化腳步、糀屋本店也傳承至第九代。

至今仍然使用以前稱為室蓋的道具來製作糀。

宛如父母培育子女、對糀有著深厚的情感、不論歲月悠長流逝、始終堅持製造讓客人安心使用的糀商品。

現代人追求便利速成、社會以經濟利益為優先考量、每個人在忙碌生活的追逐下、家人團聚圍桌用餐的機會變少、手作文化的味噌和甜酒釀也不再受到重視、糀於是漸漸從日本的廚房消失了。

り、家庭の台所から糀が消えようとしていました。

日本人の食と健康を長い間支えてきた発酵調味料は、食材の美味しさを引き出すだけでなく、私たちの身体にも優しいのです。糀はその根幹を支えています。

9代目浅利妙峰は300年以上続く糀屋本店の女将として「糀をもう一度家庭の台所に戻したい。」「家族が笑顔で食卓を囲める時間を取り戻したいと願い「糀が世界を元気にするチカラになる」と信じて、糀を新しい調味料として使う方法、糀レシピの提案、糀商品の開発などを行い、日本だけでなく世界各地での糀普及のための講演を通して糀の新しい使い方を広める活動を積極的に行っています。

and amazake are no longer made at home. Koji, the key component of these and other traditional Japanese foods, has disappeared from most kitchens. The fermented condiments and foods of the traditional Japanese diet not only deepen and enhance the taste of food, but they also have many health benefits. Koji is the integral ingredient of most of these fermented seasonings.

Myoho Asari, affectionately called “Kojiya Woman”, is the 9th generation head of Kojiya Honten. She has taken on the challenge to return koji to the kitchens of Japan and her strongest hope is for families to take the time to sit and share meals together. She believes that koji can help heal the world and make it a better place. She has developed new recipes and new products for today's cooks, and travels throughout Japan and around the world to give lectures and teach workshops. Myoho has devoted herself to promoting the use of koji locally and globally.

糀自古以來即為日本人的飲食和健康的發酵調味料的根本、不僅能引出食材的美味、且有益人體健康。糀為其根本的要素。

第9代的淺利妙峰繼承擁有300年以上歷史的糀屋本店的老闆娘、希望「讓糀再次回到每個家裡的廚房」。

祈求「再次取回家人團聚圍桌的歡樂用餐時間」、相信「糀擁有讓世界充滿元氣的力量」、發想糀的新調味料使用法、提出糀的食譜、開發糀的商品。且不僅限日本國內、為了讓糀能普及至國外、在世界各式舉辦演講積極推廣糀的新使用法。



① | ②

①在ドイツ日本国大使館での講演会。  
Lecture at the Embassy of Japan in Germany  
②キューバでのテレビインタビュー風景。  
Television interview in Cuba

先人の知恵を今に受け継ぐ

# 伝統と革新

Tradition and Innovation  
Passing on the Wisdom of  
our Ancestors

日本は瑞穂の国と言われ、糀をはじめとする日本独特の有用微生物は、昔から「生活の知恵」として食品加工に利用されてきました。

「温故知新」の言葉のごとく先人の知恵を見直し、古さの中に眠る真理を磨きだして、新しい智慧に加えれば、いつの時代も変わらずに輝き続けます。

変化するのは環境と人間の心です。

今を生きる私たちは、ご先祖様方が身を挺して守って来られたこの美しい「日本」の未来をより輝かせるために、何をなすべきか、常に自問自答しながら努力せねばなりません。

Japanese culture is entwined with rice cultivation and rice has spiritual significance. Koji, a microorganism unique to Japan that has been known for centuries to be useful in processing and preserving foods, was originally gathered from the grain heads of rice stalks.

There is a Japanese saying, “Discover truth by examining the past.” It is important to take a close look at the wisdom of our ancestors, extract the truths and incorporate those ideas with today’s knowledge to move forward. Change is inevitable- it is the driving spirit of humans and nature. We must ask ourselves how to make choices, decisions and changes that honor those who have gone before us.

日本有瑞穂之國的美稱，以糀為主的日本特有的微生物益菌，從以前就是「生活的智慧」，被用在食品加工上。

如「溫故知新」一詞，重新審視先人的智慧，釋出沉睡的古老真理，並融入新的智慧，不論什麼時代一樣能夠持續發光發亮。

變化的是環境和人的心。

生活在現今的我們，為了讓先人挺身守護的美麗「日本」有光明的未來，我時常自問自答，應該怎麼做才好，並督促自己努力求精。2006年至2007年，敝社家業面臨經營上的嚴苛

2006年から2007年にかけて、私どもの家業が非常に厳しい経営環境に置かれる中、日本の食を支えてきた糀がなぜ消費者の嗜好から遠のきつつあるのか、何とかしてこの類い希なる伝統食品に新たな光を当てられないものかと思案していました。そして、「糀屋である私たち自身が糀の良さを引き出して、十分に世の中へ伝えきれてないのではないか？」という自己反省(糀屋の怠慢)をもとに、糀とその文化を見直して、現在の暮らしにあった糀の使い方、新しい食べ方を提案し、それを広げて楽しみながら、健康の維持・増進に貢献しようとの決意に至りました。

Between 2006 and 2007, our family business experienced severe financial difficulties. Sales dramatically decreased and consumers were not interested in buying koji because of changing lifestyles. It became apparent that it was up to us to shine a light on this special traditional food. We asked ourselves what we could do to share the virtues and benefits of koji to the world. We decided to take a careful look at koji and its food culture to discover new ways to use it. We became determined to put our effort into promotion and education.

考驗，我不得不去深思，為什麼現在的消費者對支撐著日本飲食的糀愈來愈生疏，要怎麼樣才能讓這些稀有珍貴的傳統食品再度受到鎂光燈的重視。並自我反省(糀屋的怠慢)，「經營糀屋的我們，是否沒有盡到將糀的益處發揚光大，讓世人明白的責任呢？」我下定決心，重新審視糀及其文化，提出符合現代生活的糀的使用法，新的食用方法，加強宣傳推廣，讓大家能在快樂中重新體驗糀的美好，並對健康的維持及增進做出一番貢獻。





- ① JAPAN TIMESに掲載される Japan Times article
- ② 国際事業部として活躍する長男、定栄 Eldest son, Johei, in charge of international sales and business
- ③ KISUKE KOJI POWER  
ラベルは日本と世界が趣によって 何度でも結ばれますようにと蝶々結びのデザインに  
Our label design reflects our wish that Koji Power will support a healthy life for people all over the world.

素晴らしい日本食文化を世界に

# 日本と世界

Japan and the World  
Washoku, Japan's Amazing  
Food Culture, Spreading  
Around the World

食生活の見直し、スローフード運動、素性のはっきりした安全で安心な食べ物を口にしたいという消費者の要求の高まりは、今や世界中から湧き起こってきています。

世界中から熱い視線を浴びている和食を支える酒、醤油、甘酒、みりん等の発酵食品は、かつて各家庭で糀を使って作り、健康を支える重要なものでした。しかし便利さを追求する時代の流れの中で、手作りは姿を消し、代わりに食品の見栄えをよくし、商品を長持ちさせる添加物や保存料が増えています。

発酵調味料を料理に使うことで、美味しくなることや体に良いことは経験で知られていましたが、最近では科学的にも証明さ

れています。その糀の素晴らしさを普及する一翼を担ったのは、塩糀でした。塩糀を使って料理をする方が増え、台所に糀たちが戻ってきたことは嬉しい状況の変化です。

最近、「海外に住む家族や友人にも、本物の味を届けたい」とのお声をいただくことが増え、どうにかしてその願いに応えたいという思いが日に日に膨らんでいきました。添加物を使わず、これまでどおりお客様に安心してお使いいただける商品を世に送り出すとの信念を貫きながら糀の可能性を模索し、研究開発を重ねKISUKE KOJI POWER(キスケコウジパワー)が誕生しました。

In recent years, all over the globe, there has been a growing interest in wholesome foods, local foods and trends such as the Slow Food movement. Consumers want to know where their food comes from and be assured that it is healthy and safe.

*Washoku*, Japanese cuisine, has received recognition from UNESCO as an intangible cultural heritage and there is increased interest from around the world. The key ingredients of *washoku* are Japanese fermented products such as sake, soy sauce, amazake, and mirin. Traditionally all of these important foods were made in homes using koji. However, in the pursuit of convenience, these important, healthful homemade foods have disappeared and in their place attractive food products and foods with preservatives and additives have appeared. Recent

scientific studies have confirmed what has long been known anecdotally, fermented foods improve flavor and are good for your health.

Shio koji, a fermented mixture of koji, salt and water has become popular in Japan and has led to a renewed interest in koji. More and more people are now using shio koji in their cooking and koji has returned to the modern kitchens of Japan.

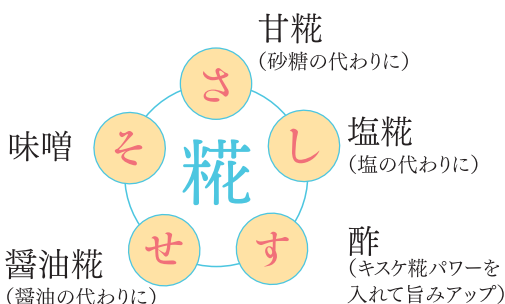
Recently many customers have wanted to share the magic of koji with families and friends living overseas. We worked to develop a product to meet this request. From that effort, Kisuke Koji Power, a powder that contains the same benefits as fresh koji and is made without additives or preservatives, was born.

重新審視飲食生活、慢食風潮、入口食物都有透明的安全管理並能安心飲用，因消費者的意識抬頭，目前成為世界各地共通的潮流。

引起世界各地的熱烈關注的和食，其背後的酒、醬油、味噌、甜酒釀、味醂等發酵食品，在古早時候幾乎由每個家庭使用糀來手作，是支持家人健康的重要因素。但在一心追求便利的現代社會，手作習慣已經消失，取而代之的是食品的賣相，並添加了許多讓商品長久保存的添加物及保存料。在料理食物時使用發酵調味料，不但能讓味道鮮美，對身體

也有益，這些從經驗即可得知。最近甚至經過了科學實驗證明。推廣糀的好處的最重要的一環即是鹽糀。使用鹽糀來料理食物的人增加了，廚房中再次出現糀的產品，真是令人樂見的變化。

最近聽到愈來愈多的聲音，「想把真正的美味分享給住在海外的家人及朋友」，我心裡希望能回應的信念與日俱增。貫徹不使用添加物，把現有客人能安心食用的商品送達更多人的面前，摸索糀的可能性，經過不斷研究開發，終於誕生了KISUKE KOJI POWER。



## 糀のさしすせそ

毎日のごはんを美味しくする5つの調味料

- 砂糖(小さじ1強) = 甘糀(大さじ1[18g])
- 塩(小さじ1/2) = 塩糀(大さじ1[20g])
- 醤油(小さじ2) = 醤油糀(大さじ1[18g])



### 甘酒の効能

疲れた体に栄養豊富な甘酒を…

甘酒は麹菌からつくられる伝統的な飲み物です。疲れを癒したり、お子様の飲み物としても美味しくいただけます。お米でつくる甘味料ですので、お料理にもお使いいただいたり、酒席の前に飲むと悪酔いを防止する効果も期待できます。もち米と米糀だけを発酵させた胃腸にもやさしい無添加・無加糖・ノンアルコールの甘酒です。

Amazake, a traditional non-alcoholic drink made using koji and rice, is delicious and good for restoring energy.

It is a natural sweetener made from rice and can be used in cooking.

Our amazake contains no additives or artificial flavorings and is good for digestion.

食べるもので人生が作られる

# 食事と命

Food: The Building Blocks of Life

医食同源、万病一因などの言葉があることでもわかります。私たちの身体は、食べたもので作られています。当たり前すぎるのですが、生きることは食べることであり、よりよく生きる為には良いものを食べることです。安心安全な材料、地域で取れた旬の魚、肉、野菜を使ってサッと料理し、グッと美味しい料理を作るお手伝いに日本の伝統発酵調味料を支える糀も役だっています。

糀を使って料理をすると、驚くほど美味しくなるのは、糀の3大消化酵素の働きです。

デンプンをブドウ糖に分解する酵素がアミラーゼ、甘酒はこの働きを利用して作られ飲む点滴と言われています。

タンパク質をアミノ酸に分解する酵素がプロテラーゼ、肉や魚、大豆などのタンパク質を分解して、味に深み旨みをだし、肉質も柔らかくなります。

The Japanese expressions *ishokudogen* "Food is medicine" and *manbyouichiin* "Many diseases, one cause" remind us of the important connection between what we eat and our health. It is common sense, but in order to have a better life you must eat good food, simply prepared with fresh ingredients- local and seasonal fish, meat, and vegetables.

Using koji, the traditional Japanese fermented condiment, is an easy way to boost flavor. The reason that food prepared using koji tastes surprisingly better is the work of three large digestive enzymes, amylase, protease and lipase. Amylase breaks down carbohydrates and makes glucose. If you add koji to a starch and let it ferment at a low temperature, it will become naturally sweet without any sugar. Protease breaks down the proteins in meat, fish and soybeans to produce amino acids. It brings out umami and tenderizes meat. Lipase breaks down fats into fatty acids and glycerine, and is helpful when making salad dressings and sauces.

從醫食同源，萬病同由等詞彙就知道，我們的身體由我們吃進的食物所組成。活著必須飲食，雖然是理所當然的事，為了能活得更好，當然是要吃好的食物。使用安心安全的食材，在地取得的新鮮魚貝、肉、蔬菜，加上輕鬆的調理，立即就能享有美味佳餚。其最好幫手，就是日本傳統發酵調味料中的糀菌。使用糀來料理食材之所以能有驚人的美味，原因在於糀裡三大消化酵素的作用。

將澱粉分解成葡萄糖的澱粉酶酵素，甜酒釀就是利用此作用來製作的飲用點滴。

將蛋白質分解成胺基酸的蛋白酶酵素，能分解肉和魚、大豆等裡的蛋白質，讓味道濃醇香，肉質變得柔嫩。

將脂肪分解成脂肪酸和甘油的脂肪酶酵素，是製作沙

脂肪を脂肪酸とモノグリセリドに分解する酵素がリパーゼ、ドレッシング作りには、欠かせません。

酵素は料理を美味しくするだけではなく、身体の調子もとのえます。

身体の中で作られる酵素は、消化酵素と代謝酵素があり、消化酵素は食べものを消化し、吸収しやすく分解します。

代謝酵素は、呼吸や運動、脳からの指令、免疫力や自然治癒力など、生命にかかわる役目があります。

人が一生の間に作る限られた量の酵素を潜在酵素と代謝酵素は同じ潜在酵素から作られます。体内酵素のほかに食べものが持つ消化酵素があり、体外酵素といえます。体外酵素は生の食べ物に含まれ、消化を助けます。潜在酵素の消化酵素を使わず、食物から取るように心がけることが健康を保つ秘訣です。

Enzymes not only improve the flavor of foods, they also contribute to good health. Some enzymes are produced in the body-digestive enzymes and metabolic enzymes. Digestive enzymes digest food and break down foods to make them easier to absorb. Metabolic enzymes play a role in supporting life activities such breathing and movement, immunity and natural healing power, and delivering instructions from the brain.

Enzyme potential refers to the amount of enzymes that can be produced in a person's lifetime. In addition to the enzymes produced internally, we also get digestive enzymes from the food we eat. These extracellular enzymes are found in fresh foods and aid in digestion. A secret to good health is to eat foods rich in digestive enzymes to extend our own enzyme potential.

拉醬時不可少的原料。

酵素不僅能讓食物變美味，也能改善身體的狀況。體內產生的酵素有消化酵素和代謝酵素二種，消化酵素主要作用在消化食物，並分解成易吸收的物質。

代謝酵素負有增進且維持生命的作用，如呼吸及運動、腦部的指令、免疫力或自然治癒力等。人在一生當中製造的限量酵素稱為潛在酵素，消化酵素和代謝酵素同樣由潛在酵素生成。除了體內產生的酵素外，食物擁有的消化酵素，稱為體外酵素。生的食物裡含有體外酵素，有幫助消化的作用。不使用潛在酵素的消化酵素，而從食物裡攝取酵素是維持健康的秘訣。



食から生まれるコミュニケーション

# 家族と食卓

Family, Communication and Shared Meals

家庭で作られたお料理が美味しく、愛おしく感じるのはなぜでしょうか。美味しさの裏付けとして、柳宗悦さんが書かれた「手仕事の日本」の一説をご紹介します。(以下抜粋)

『そもそも手が機械と異なる点は、それがいつも直接に心と繋がれていることでもあります。手はただ働くのではなく、いつも奥に心が控えていて、これが物を創らせたり働きに喜びを与えたり、また道徳を守らせたりするのであります。』

手の奥には心が控え、手仕事の楽しさや料理する喜びも与えてくれて、食事を通して家族の絆も強くなっていきます。糀の調味料を使うと料理の達人気分を味わえます。材料に塗

れば食材の保存も効き、忙しいお母さんや働く女性にとってはたのしい助人、ありがたい調味料です。仕事で疲れて帰っても、ひと手間と愛情をかけるだけで子どもたちの『おいしい!』の聲が聞ける、この一言で疲れも吹っ飛びます。今や減塩、減糖は、日本だけでなく世界中でも大きな課題です。塩を塩糀に変えるだけで減塩につながりますし、どんな食材とも相性がよく、うまみが増します。塩は世界中どこでも料理に使われている調味料です。ドイツで塩糀ソーセージを作ったときは皆さんに大好評で『どうしてこんなにおいしくなるの。魔法の調味料だ』と感心されたほどです。

Food that is made by hand at home with fresh ingredients is especially delicious and special. Yanagi Soetsu, a nineteenth century Japanese philosopher and founder of the Japanese crafts movement, wrote in his work Teshigoto no Nihon (Handmade Japan), “Fundamentally, the difference between handmade and machine-made is the direct connection between one’s hand and one’s heart. As one’s hands move to create something, one’s heart lies in the background, delighting in the act of creation and also preserving morality.” When preparing homemade meals, one’s heart provides joy and pleasure in the act of cooking, and these feelings are then imparted to the food

and passed on to the people who ultimately eat it. The bond between family members is strengthened though homemade meals prepared lovingly with joy.

Koji is easy to use and makes food taste better. For busy families, cooking with koji is an effortless way to improve the quality of meals. Nowadays many people must reduce their salt and sugar intake. Shio koji can replace salt to cut down on sodium. It also goes well with any food and increases umami. In Germany we used shio koji to make sausage and everyone remarked how flavorful it was. It’s a magical ingredient.

家裡手作的料理最美味，而且最讓人想念，是什麼原因呢？柳宗悅曾寫過「手作的日本」裡的一說，或許可以做為參考。(以下擷取)

「手之所以不同於機器，即在於它總是和我們的心相繫。手並非只是單純的動作，其背後總是由心控制，這給予我們創造物品和勞動的喜悅，也讓我們能遵守道德。」

手的背後由心掌控，不但帶給我們手作的快樂和料理的喜悅，並經由飲食強化了家族的牽絆。

使用糀的調味料還能享有料理達人的心情。只要塗在食

材上就有保存食材的功效，對忙碌的母親和上班女性來說是可信任的重要幫手，不可少的調味料。即便工作疲憊回到家裡，只要稍加處理，加上滿滿的愛，就能聽到孩子大喊「好吃!」的聲音，此一句簡單的回應就能讓母親忘卻辛勞。

現在不只在日本，減鹽、減糖成為全球的重要課題。只要把鹽換成鹽糀就有減鹽的效果，不論什麼食材都能使用，美味倍增。因為鹽是世界各地共通的調味料，在德國用鹽糀來製作香腸時，深獲當地人的好評，「為什麼變得這麼好吃。真是魔法調味料啊!」感動不已。



# 世界の人を お腹の中から元気に幸せに 糀は結んで和を満たす

## Koji: Harmony and Peace through Healthy Bellies

家族や仲間が揃って食卓を囲み、楽しい会話を弾ませ、仲よく食べれば自然と和んできます。幸せの輪はどんどん広がっていきます。微笑みあい、理解し合えば、言い争い、奪い合うのは愚かだと思えてくるに違いありません。持つべきものは、武器ではなく糀。

食は私たちの命を支えます。家庭で、学校で、社会で良い人間関係を築き、皆の幸せのために尽くすことの喜びは国境を越えて伝わっていくでしょう。私たちが学ぶのはよりよく生きる為、知育、体育、そして徳育を実践して命を輝かせて生きることです。

糀のチカラで世界中の人のお腹を元気に、幸せにしたいと願っています。世界中の食卓を元気にし、お互いを認め合い、尊重し合えば、戦争はなくなり平和の灯は広がっていくと信じています。糀のチカラでノーベル平和賞を目指します。

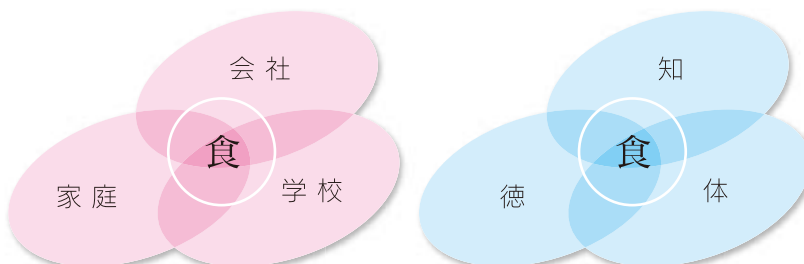
When family and close ones gather at the table to eat and enjoy food and lively conversation, things naturally become calm and peaceful. The circle of happiness gradually expands. Through communication and mutual understanding, we see the foolishness of quarrels and arguments. Those feelings and ideas extend beyond the dinner table to our daily interactions to strengthen our relationships and spread happiness, ultimately improving the quality of life around the world.

Koji and fermented food culture is essential for the health of people around the world and passing on this wisdom will contribute to world peace. The light of peace will spread with healthy food shared with family, respect for others and a value for others' ideas and beliefs. Koji makes people happy with tasty food and healthy bellies. We believe that with koji, the world will be as one.

和家人或朋友圍桌用餐，自然產生愉快的對話，一起合樂飲食，氣氛自然融洽和諧。幸福的滋味無形中漸漸感染擴散。帶著微笑，互相理解，肯定會覺得爭吵、奪取是無聊愚昧之事。隨身的物品不應是武器，而是糀。

食物是我們生命延續的來源。不論在家裡、學校或社會，建立良好的人際關係，為眾人的幸福而努力的愉悅是超越國界的。我們學到為了讓生活更豐饒，實踐智育、體育及德育，讓生命發光發亮。我祈求以糀的力量帶給世界各地的人們元氣和幸福的肚子。相信世界各地的餐桌如果充滿元氣，互知互信，相互尊重，戰爭就會消失，和平之火將無限擴展。

靠糀的力量取得諾貝爾和平獎是我的目標。



# 『世界中の人をお腹の中から元気に しあわせにしたい』 糰屋を生業として325年。

私たちの身体は、口から入ったもので作られます。

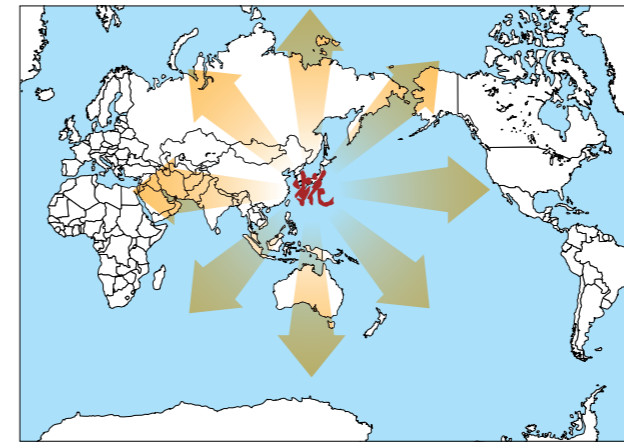
美味しい料理の並んだ食卓を家族や仲間とともに囲めば、自然と笑顔になります。

家族や仲間と協力して地域を元気にしてゆく。

地域から日本へ、そして世界へ食卓を囲む笑顔を広げ、平和を愛する穏やかな心を繋げてゆく。

身体に優しく元気になる糰料理で『世界中の人をお腹の中から元気にしあわせにしたい』という思いを込めて、

糰屋本店は佐伯の地で、糰づくりを続けています。



## DATA

### 糰屋本店の歴史と思い

「糰屋本店」は、ここ大分県佐伯の土地で元禄二年 1689年より約330年にわたり糰を作り続けてまいりました。

先祖から受け継いだ昔ながらの手法でつくった糰商品が皆様の元へ届くことを喜びとしながら、毎日の仕事に励んでおります。

創業者は初代・吉左衛門信義(きちざえものぶよし)

二代目・又右衛門信家(またうえものぶいえ)

三代目・吉左衛門信政(きちざえものぶまさ)

四代目・孝兵衛橋政義(こうべえたちはなまさよし)

五代目・猪作橋政信(いさくたちはなまさのぶ)

六代目・浅利喜助(あさりきすけ)

七代目・浅利ナヲ(あさりなを)

八代目・浅利幸一(あさりこういち)

を経て、平成24年より私「九代目・浅利妙峰」が伝統と味を守り続けています。

無添加・無着色・安全な国産原料にこだわり、蔵人たちの手によって、大事に見守られて育つ糰を原料とするすべての商品を手作りでとどけします。

### 会社概要

有限会社 糰屋本店

代表者／浅利妙峰

会社所在地／〒876-0832 大分県佐伯市船頭町14-29

TEL／一般電話:0972-22-0761

フリーダイヤル:0120-166-355

[注文受付] 10:00～15:00 月曜日～金曜日(土・日・祝除く)

FAX／フリーダイヤル 0120-6767-36

営業時間／9:00～17:00

営業日／月曜日～土曜日(日・祝日は不定休のためお問合せ下さい)

### アクセス

#### ◎マイカーで

■大分	→50分	→	佐伯駅	→5分	糰屋本店
■福岡	→2時間40分	→佐伯IC→15分	→	→	→
■北九州	→2時間40分	→	→	→	→
■熊本	→3時間10分(国道57号)	→	→	→	→
■宮崎	→2時間40分(国道10号)	→	→	→	→

#### ◎JRで

■大分	→1時間	→	佐伯駅	→5分	糰屋本店
■福岡	→3時間	→	→	→	→
■北九州	→2時間15分	→	→	→	→
■宮崎	→2時間	→	→	→	→





## 糨屋利本店

〒876-0832 大分県佐伯市船頭町 14-29  
TEL 0972-22-0761