



若宮糀屋がお届けする 自慢の商品をご紹介します

若宮糀屋の商品は、
原材料の大豆、米に国産を100%使用し、
素材そのものを味わっていただけるよう
化学調味料などの添加物は一切使用せずに
手造りしております。



糀(米麴)

半枚 460円(税込) 1枚 900円(税込)
ご家庭での味噌造りや甘酒づくり、お料理な
どにお使いいただけます。
〈原材料〉米、こうじ



こうじの甘酒

300g 395円(税込) 550g 495円(税込)
お米と糀をじっくり炊いた特製の甘酒です。
お湯などで希釈してお召し上がりください。
〈原材料〉米、こうじ

※アルコールは入っておりません。



百年伝統 極上すり味噌

650円(税込)
大豆1斗に対し糀17枚を使い熟成させた白
めで十分な甘みと旨味のあるお味噌。粕汁や
海産物など、塩味や素材の味を引き出した
料理におすすめです。

〈糀歩合〉14割	〈塩分〉11%
〈容量〉1kg袋	甘口



天然みそ玉仕込 古今味噌

630円(税込)
諏訪の伝統みそ玉仕込みで熟成させた昔なが
らの塩味・甘み・酸味・旨味のバランスのとれ
た地元信州味噌。何の料理にもあう万能味噌
です。

〈糀歩合〉11割	〈塩分〉11.5%
〈容量〉800g袋	やや甘口



百年伝統 こうじみそ

555円(税込)
みそ玉仕込みで熟成させた、乳酸菌が塩味を
引き立たせたスッキリとした味わいの信州味
噌。豚汁との相性が抜群。昔から地元の方々
に愛されている定番品です。

〈糀歩合〉8割	〈塩分〉12%
〈容量〉1kg袋	やや辛口

味噌

明治19年に創業した若宮糀屋は、22年に
糀の製造販売をはじめ、徐々に家庭用仕込
味噌もつくるようになり、以来すべての商
品は、長年守り培ってきた伝統製法で手造
りし続けております。

糀

元となる米は、長野県伊那谷産をはじめ国
産米を使用。蒸した米に種糀をつけ、室蓋
(むろぶた)に移してから3日かけて丁寧
に糀を育てます。この糀こそが、若宮糀屋
の味噌の原点です。

材料の大豆、米、塩は、味と風味のよい国
産を100%使用。仕込味噌を始める当
時に中古で購入した和釜に薪をくべ、大豆
を3〜4時間煮て、ふくらくと和釜でない
と出せない触感に仕上げます。熱いうち
にすりつぶして玉(味噌玉)にし、自然に冷
却させながら空気中の乳酸菌などの微生
物の力を借りて熟成させます。これが、若
宮糀屋独特の味噌の味を決める重要な工
程の一つ。その後、糀と合わせ、100年来
使い続ける木桶に仕込んでいき、秋頃まで
じっくり熟成させます。

家族で営む小さな味噌屋のため、立派な
設備はなく、大量生産もできません。だか
らこそ、すべての工程に目の行き届いた、
昔ながらの「本物の信州味噌」を造ること
ができます。夏は30度の中で大豆を煮炊
きし、冬はマイナス10度の中で米をとき洗
い、持てる力のすべてを味噌造りに集中さ
せています。発酵食品の真骨頂ともいえ
る「本物」の味を、ぜひご賞味ください。



若宮糀屋

〒394-0025
長野県岡谷市大栄町 2-10-12
■営業時間 9:00~18:30
■定休日 日曜日・お盆・年末年始
■駐車場 有り

fax. 0266-24-2152

お問合せはこちら ☎ 0266-22-2930

取り扱い店舗

- 味噌・甘酒・糀など**
- ・若宮糀屋本店(工場直売)
 - ・ララ・オカヤ
 - ・夢マーケット岡谷・諏訪
(JA生産者売店)
- 甘酒・糀**
- ・ピアみどり
 - ・角上魚類

