

生産者紹介 室本麴：入江麴製造所



独特の風味をもった酵母菌をもとに古法作り 500 年の伝統で自然発酵させた手作り麴で作った甘酒は天然ぶどう糖、生きた乳酸菌、オリゴ糖、

各種ビタミンなどが多量に含まれています。

冷やして飲むと美味しさ抜群。

室本麴の甘酒は永禄元年 1558 年、天霧城主香川之系が室本地区にのみ麴製造販売の特権を与えたことから始まりました。



それは遠いむかし、観音寺の室本の沖に小さな舟に乗って漂流している一行を数人の若者が見つけました。若者たちは自分たちの舟で漂流者の一行を助け、室本まで連れてきました。漂流者の一行は都の人らしく、身なりも立派、ことば使いも室本の浜の人たちには、理解できない言葉がありましたが、里人たちはみんなで協力して都の人を助めました。秋も深まり稲の収穫が始まった頃、都の人はすっかり元気になり、都に帰る日が近づいたある日、「私達の感謝の気持ちを伝えたい」と甘酒の造り方を里人たちに伝授しました。また、都の人を助けた 8 人の若者に甘酒のもとのこうじ菌の造り方も伝授されました。それから 700 年以上後の今も尚、室本ではこうじ造りが受け継がれています。こうした訳で室本の皇太子神社は、こうじの神様として祭られ参拝者で賑わっています。こうじ神話：ぶらり讃岐の民話とむかし話 岸上正発行

是非一度ご賞味ください。

合い味噌 1kg <麦こうじ・米こうじ・大豆・塩・水>



昔ながらの製法と良質の素材でこだわった味噌の味を守っています。大量生産は出来ませんが美味しい味噌をお届けいたします。

地域と共に歩む 福祉生協



入江麴は代々の伝統を受け継ぎ昔ながらの味と無添加の安心感をお届けする麴専門店です。

笑顔が届ける自信作