

創業六百年の種麴メーカーが贈る 冬のギフトセット 大切な人に「麴のある生活」をお届け

創業六百年の歴史をもつ種麴メーカー・株式会社糀屋三左衛門（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：村井 裕一郎）は、本年度より初めて冬のギフトセットの取り扱いを始めました。11月18日（水）より予約を受付いたします。



■「冬のギフトセット」販売開始の背景

今年は新型コロナウイルスの影響で外出自粛が続き、お盆に帰省ができず、家族や親戚、友人など、大切な人に会う機会が減りました。年末年始の帰省を控える動きも多く見受けられる今年は、帰省の代わりの贈り物としての帰歳暮、一年の終わりに期待やお祝いを込めた贈り物、ご挨拶の代わりのちょっとしたお土産など、従来の形式的な歳暮ギフトから多様化しています。

最近では自宅で過ごす時間が増え、健康に気を配ったり食生活を見直す傾向から、発酵食品が再注目されています。その効能だけでなく、美味しさや味わい深さが評価されているのです。そこで、弊社は創業より発酵食品の大本である麴を扱ってきた麴の第一人者として、“麴を使った食品”の贈り物が最適であると考え、創業以来初めて、あま酒・塩糀・かける糀がセットになった冬のギフトセット販売に至りました。自宅での毎日の食事の美味しさを追求している今だからこそ、大切な人に「麴のある生活」を届けるギフトセットをご用意しています。

■「麴のある生活」を届けるギフト

①料理に麴を取り入れる

自宅で料理の頻度が増えた方に向け、麴を食卓で気軽に楽しめる麴調味料をギフトセットにいたしました。長年多くの方にご愛用いただいている、弊社こだわりの麴の「甘味とうま味」の効いた「糀屋三左衛門の塩糀」と、今年新発売のかけるだけ・和えるだけでいつもの食事をワンランク上の味わいに仕上げてくれる「糀屋三左衛門のかける糀」。これからの時期の鍋料理や煮物に最適な組み合わせです。参考：冬にぴったりのレシピをホームページで紹介しています <http://www.koji-za.jp/recipe2/>

②厳選した素材と麴の贅沢な調和を楽しめる

伝統的な製法と特別な麴で仕上げた「糀屋三左衛門のあま酒」は、砂糖や添加物を一切使わず、国産の原材料のみにこだわった安全性と、飲むと口の中で広がるスッキリした味わいが人気で、これまで多くの方にご愛飲いただけてきました。一番人気の純米あま酒以外にも、味、香り、見た目において厳選した素材本来の風味と麴の贅沢な調和を楽しめる、珍しいあま酒を取り揃えています。

③選べる価格帯

予算に合わせてお選びいただけるよう、様々な価格帯のギフトセットをご用意。歳暮の贈り物だけでなく、クリスマスプレゼントやお年賀など、冬のギフトを考えている方に向け、2,000円以下（送料別）で購入できる低価格帯のギフトセットもご用意しています。また、一年頑張った自分へのご褒美として、ちょっぴり贅沢なセットもお選びいただけます。

■糀屋三左衛門の商品の特長

①種麴メーカーがつくる特別な麴を使用

糀屋三左衛門の全ての商品に使われている米麴は、六百年以上培ってきた独自の麴づくりの技を活かして作り上げています。当社で保有する数千種ある麴菌の中から、米がもつ本来の甘さを最大限に引き出せる最適な麴菌を厳選してつくった、特別な米麴です。このように、麴菌から麴を使った食品まで一貫してつくことは、室町時代の創業より麴づくりの技術やノウハウを培ってきた、糀屋三左衛門だけができることです。



最適な麴菌を厳選してつくった
糀屋三左衛門こだわりの麴

②原料へのこだわり

原料米は、岐阜県関市洞戸産のコシヒカリを使用。ミネラル豊富な超軟水の名水地の洞戸で、人と環境にやさしい「クリーン農業」で栽培した国産減農薬米です。一粒一粒が重くしっかりしており、炊き上がりの香りが良く甘味が強い特徴を持っており、糀屋三左衛門の麴作り技術とも大変相性の良いお米を選んでいます。

■商品情報

「糀屋三左衛門 冬のギフトセット」

1,600円から4,000円（税別）まで、多数のセットをご用意しています。（送料別途800円～）

※完全包装、熨斗つき。名入れ、熨斗無し対応可能。

・ 内容量：糀屋三左衛門のあま酒 各種300g（湯飲み約5杯分）

糀屋三左衛門の塩糀・かける糀 各280g

・ 保存方法：冷蔵庫（10℃以下）に保存

■購入方法

糀屋三左衛門WEBサイト「コウジザ」：<https://www.koji-za.jp/item/amazake.php#wintergift2020>

電話：0532-31-0311（平日9：00～17：00・土日祝休み）

店頭：愛知県豊橋市牟呂町内田111番地1（平日9：00～17：00・土日祝休み）

■会社概要

株式会社糀屋三左衛門

室町時代に京都で創業。足利義輝より麴業の許しを得て創業したと伝えられており、当時の許し判が当社に現存しています。創業以来、麴づくりのもととなる種麴を全国3,000社以上の醸造メーカーに提供しています。室町時代より麴づくりに携わってきたからこそ、日本独自の文化である麴文化をお客様に伝え、食品としての麴の美味しさをお届けしたいと考え、甘酒や塩麴といった麴加工食品、家庭用の種麴・麴などを製造・販売しています。

所在地：愛知県豊橋市牟呂町内田111番地1

設立：1965年4月(創業1394年)

代表者：第29代当主 村井 裕一郎

事業内容：種麴・麴、あま酒、各種発酵食品、醸造関係資材などの販売

関連会社：株式会社ビオック

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社糀屋三左衛門 広報担当 米田 涼香（よねだ すずか）

TEL: 0532-31-0311 FAX: 0532-31-0354 Mail: techno@bioc.co.jp