

明治15年創業、浜松の「靴専門店」
林靴製造所 × 長坂養蜂場
はちみつスイーツアトリエ

はちみつ甘酒ソフト

林靴製造所の甘酒を使った、なめらかでやさしい味わい

明治15年創業の靴専門店
林靴さんの甘酒とはちみつの
やさしいマリアージュ♪
なめらかな口当たりと
上品なコクのある甘さ。
どこかなつかしい、
心ほどける味わいです。

HONEY
AMAZAKE
SOFTCREAM



「季節のはちみつスイーツ」創作アトリエ
長坂養蜂場
はちみつスイーツアトリエ



駐車場は近隣有料パーキングをご利用ください



HP



Instagram



LINE

〒430-0931
浜松市中区神明町 314-6
OPEN : AM11:00 ~ PM6:00
CLOSE : 毎週火曜、水曜
HP : www.sweets1183.jp



～この季節だけに出会える、ソフトクリームものがたり～

SOFTCREAM SEASON FLAVOR



|| EPISODE 4 ||

林靴製造所の「はちみつ甘酒ソフト」
甘酒を使った



じんわりやさしく、なつかしく。
心ほどける「はちみつ甘酒ソフト」。

はちみつスイーツアトリエ
長坂養蜂場



こうじ

創業130年、伝統の味を守り続ける「糴の専門店」
浜松街中で出会う絶品の甘酒

林糴製造所 はやしこうじせいぞうじょ

浜松街中の商店街、肴町の老舗通りにある「林糴製造所」さん。
明治15年創業、130年以上の歴史がある糴の専門店です。

肴町には長い歴史を持つ個人商店があり、林糴さんもその一つ。
古くから地域に根付き、お客様と顔を合わせた関係を大切にされてきました。
明治35年に建てられた林糴さんの蔵は、浜松大空襲から逃れて現存する唯一の蔵となり、今も米蔵として使われています。

そんな浜松街中の歴史と共に歩んできた林糴さんでは、昔ながらのやり方で今も大切に糴を育てています。米糴づくりは、米を蒸らし、糴菌をつけ、「室(むろ)」の中で糴菌を育てることで出来上がります。特に、糴菌を育てる際には、温度や湿度に細心の注意が必要になります。米と糴菌の種類、工程の違い、その蔵独自の菌の作用などにより、その糴屋さんならではの糴が出来上がります。林糴さんの糴菌は、糖化酵素がよく出る甘みの多い菌を長年使っているそうで、やさしい甘みのある糴が特徴です。

「糴は、日本の伝統食・発酵食品として日本人に永く愛されてきました。例えば米糴の甘酒は「飲む点滴」と言われ、美容や健康にも大変良いものです。毎日の食生活に、ぜひ糴を気軽に取り入れてほしいです」と林さん。

お店には、米糴を使った特製の甘酒の素、味噌、塩糴などが並ぶほか、米糴もグラム単位で販売されていて、自分で発酵食品づくりにもチャレンジできます。糴は、日本人にとってかけがえのない発酵食品であり、食文化です。浜松街中の歴史と共に育まれてきた林糴さんの味わい深い糴を、ぜひお楽しみください。



浜松大空襲を逃れ、今も大切に使われている米蔵



①60kgのお米を蒸す



②機械に入れ、お米に糴菌をつける



③よくかき混ぜて冷ます

1回に、60kgのお米を丁寧に蒸しあげていきます。蒸されたお米を少しずつ機械に通し、お米に「糴菌」をつけていきます。



④室(むろ)に入れて糴菌を育てる



⑤よくかき混ぜて冷ます

糴菌をつけたお米をよくかき混ぜながら冷まします。冷ましたお米は、室(むろ)に入れて、温度34度前後、湿度80~90度の状態を2日間保ちながら糴菌を育て、米糴が完成します。

お米や糴菌の種類、作業工程の違い、蔵の菌の作用などにより、その糴屋さんだけの糴の味わいが生まれます。林糴さんでは「糖化酵素」がよく出る、甘みの多い菌を使っています。

糴は日本人にとって大切な発酵食品です。「糴のある暮らし」で健康な毎日を♪

五代目:林 伸哉 さん 四代目:林 健一 さん



林糴製造所の「おすすめ」

自家製糴商品

甘酒の素

林糴さんの糴の美味しさをまるごと味わえます！
1.5倍の水やお湯に溶かしてお飲みください。

600g/550円(税込)
900g/800円(税込)

凍らせて食べても美味しい！
本格甘酒♪



米糴

甘酒、味噌、塩糴...♪
米糴を使って発酵食品づくりにチャレンジしてみませんか？

200g/300円 250g/370円
300g/430円 400g/550円
500g/670円 1000g/1200円

やさしい甘みを奏でる米糴！
グラム単位で購入できます♪



林糴さんおすすめ！自分で作れる「手づくり塩糴」！

塩糴の作り方 【材料】 米糴：200g、塩：40~50g、水：240cc

- 1/米糴は固まりをほぐし、米糴と塩をよくかき混ぜる。
- 2/器に糴、塩、水を入れて、よくかき混ぜる。
- 3/常温で保管し、毎日朝晩かき混ぜて14日間発酵させる。
- 4/米が柔らかくなって、ほんのり甘い香りがしたら使い時。あとは冷蔵庫に保存してください。(長期保存の場合は冷凍してください。)



林糴製造所 はやしこうじせいぞうじょ

浜松市中区肴町316-43 TEL/053-452-3675
営業時間/10:00~19:00 定休日/日・祝 さかなまち.net→

