

山辺糰店

上田市国分1-3-79

事業内容 糰・味噌製造

創業年 1860年

創業時の屋号 堀糰屋

創業時の事業 糰・味噌製造



創業以来、伝統的な糰造り(こし蓋製麴法)・味噌造り(木桶による天然醸造)を継承しています。原材料は地元産の米、大豆と天日塩。今も薪を使って米を蒸し大豆を煮ます。時代が流れても、極製の生きた商品をご提供するという信念は決して変わりません。五年前から地元の小学校で味噌造りを教えています。『醸す』という素晴らしい食文化を広める為に種をまいているところです。



堀糰
白かうじ
上田