

松波米飴 じろ飴

まつなみ こめあめ じろあめ



米と大麦だけで作る
優しい甘味

奥能登に伝わる米飴の製法は五百年以上も前から受け継がれ、かつては、各家庭でも作られていた懐かしい米飴です。甘い物の少ない時代には子ども達が落穂を競って拾い集め、米飴を作ってもらうのを楽しみにしていました。

原材料は能登の米と大麦のみ。保存料や甘味料等の食品添加物は使用していません。能登町松波にある小さな工場でも昔ながらの製法、技術で一つ一つ丁寧に手作りしています。米飴を一口食べると優しい甘さが口の中に広がります。甘すぎずさっぱりしているので休憩時の気分転換や栄養補給に最適です。

優しい甘さは、砂糖の代わりに、お料理に入れても優しく素材の味を引き立ててくれる逸品です。

ピン入り 200g 702円(税込) / 500g 1,296円(税込)

入手先 直売、道の駅、かがやき屋本店、石川県アンテナショップ等

横井商店

鳳珠郡能登町字松波12-83-1

TEL (0768)72-0077 FAX (0768)72-2221 E-mail yokoi@matsunamiamie.com URL <http://www.matsunamiamie.com/index/>