



上:「生麴」の状態の販売も。1kg 1,242円～(要予約)
下:様々な麴の加工品

創業明治十年
老舗が作る
麴が生きた、生みそ



☎079-245-0014

【住】姫路市白浜町甲568

【営】8:00～19:00

【休】日曜・祝日

map 24

(有)小松屋

みその老舗 甘酒の元祖

一年から五年じっくりと寝かせて作る天然醸造味噌の数々。純正無添加にこだわりの、中でも麴が生きている生味噌は、健康志向の方にオススメ。味の決め手は職人気質の5代目を作る昔ながらのせいり麴。古きよきおふくろの味の無加糖・ノンアルコールの手造り甘酒もオススメ。