商　品　名	純米甘酒		
JANコード	4975122501000		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）		
商品コンセプト	当社は百余年、代々製麹業を営み、昔ながらの手造りにこだわり、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。当社の生こうじは乾燥等の処理を一切しておりませんので麹自体の糖度が違います。その岩手県産米の生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、酵素剤、添加物等を一切使用しない昔ながらの甘酒です。 やわらかな食感の米粒がほどよく残っており、噛むように味わうことで米麹の豊かな香りが広がります。 「原液タイプ」 ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	江刺りんご甘酒		
JANコード	4975122501017		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／りんご（岩手県）、米麹（国内製造）、白米（岩手県） ／酸味料、ビタミンC		
商品コンセプト	甘酒の苦手な方、お子様にも身体によい甘酒を飲んでほしいと願い製造いたしました。岩手県産米の生こうじと白米だけで仕込んだ甘酒に、地元特産の江刺りんごの摺りおろしをブレンドしました。麹のほんのりとした甘み、江刺りんごの芳醇な香りが絶妙に溶け合い新感覚の味わい。 りんごの酸味が爽やかな麹屋さんのフルーツ甘酒が出来上がりました。 「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。このまま薄めず凍らせてシャーベットにしたり、ヨーグルトやアイスクリームにトッピングしたり、パンケーキやクレープの生地に混ぜてなど、お料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	玄米甘酒		
JANコード	4975122501024		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、玄米（岩手県）		
商品コンセプト	ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む玄米。 合鴨農法で丹念に作られた岩手県産「ひとめぼれ」の玄米を発芽させ、岩手県産米の手造り生こうじと合わせ、仕込んだ玄米甘酒です。 よく噛んで、麹の香りと発芽玄米のつぶつぶ食感が楽しめます。 「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	古代米甘酒		
JANコード	4975122501031		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、白米（岩手県）、黒米（岩手県）		
商品コンセプト	日本一の雑穀産地、岩手県。アントシアニンを含む岩手県産の紫黒稲の古代米と岩手県産米の生こうじ、白米で仕込んだ紫色がきれいな雑穀甘酒です。 ほのかに甘い古代米の風味とプチプチとした食感が楽しめます。 「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	いなきび甘酒		
JANコード	4975122501048		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）、いなきび（岩手県）		
商品コンセプト	日本一の雑穀産地、岩手県。亜鉛をはじめ、鉄、食物繊維を多く含む岩手県産のもちきび、岩手県産米の生こうじ、白米で仕込んだ雑穀甘酒です。 抗酸化ポリフェノールを含む黄色い実はコクのある味わいで、米麹の香りとの相性もバツグンです。 「原液タイプ」 ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	いわて雑穀甘酒		
JANコード	4975122500249		
内　容　量	180g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　210g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.5kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、白米、ひえ、きび、大麦、発芽黒玄米、発芽赤玄米、あわ、たかきび、半もちひえ、アマランサス、はと麦、発芽巨大胚芽玄米、乾燥トウモロコシ　（全て岩手県）		
商品コンセプト	日本一の雑穀産地、岩手県。その岩手県産の12種類の雑穀をバランスよくブレンドした十二穀米と岩手県産米の生こうじで仕込んだ、豊富な栄養素を含む雑穀甘酒です。 多彩な雑穀が入っているものの、口馴染みが良く、雑穀をやや苦手と感じる方でも、抵抗なくするりとお召し上がりいただけます。 「原液タイプ」 ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	発芽玄米甘酒		
JANコード			
内　容　量	200g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）95×（奥行）45×（高さ）150		重量　230g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）250×（高さ）95		ケース重量 4.9kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、有機玄米（国産）、ビフィズス菌（殺菌）		
商品コンセプト	身体の中から健康な生活を送っていただきたいと願い製造いたしました。 GABA（ギャバ）＝γ-アミノ酪酸が豊富な有機栽培の発芽玄米に焼酎醸造に用いる白麹菌で生成されるクエン酸と母乳栄養児のおなかから発見されたヒト由来のビフィズス菌を配合した爽やかな酸味と甘さ控えめの甘酒です。 クエン酸は自律神経を整え、ストレスを和らげて心身の疲れを回復させると言われています。ビフィズス菌は善玉菌の代表格で消化吸収を助けたり、病気に対する抵抗力をつけるなど有用な働きをします。1袋（200g）で600億個のビフィズス菌。1日70gを目安にお召し上がりください。 甘さ控えめの原液タイプですので、このまま薄めずにお召上がりください。 ヨーグルト等にトッピングしたり、豆乳割り、牛乳割りもおすすめです。		

商　品　名	麹屋さんの甘酒セット		
JANコード	4975122500157		
内　容　量	180g×6	容器（包装形態）	紙箱入り
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年		
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）320×（奥行）200×（高さ）50		重量　1.2kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米、白米、玄米、黒米、ひえ、きび、大麦、発芽黒玄米、発芽赤玄米、あわ、たかきび、半もちひえ、アマランサス、はと麦、発芽巨大胚芽玄米、りんご（全て岩手県産）／酸味料、ビタミンC		
商品コンセプト	【セット内容】 純米甘酒180g、江刺りんご甘酒180g、玄米甘酒180g、古代米甘酒180g、いなきび甘酒180g、いわて雑穀甘酒180g　各1本ずつ 『温故知新』 創業二百余年。岩手県奥州市・江刺の地で麹を造り始めて百有余年。北上川流域の肥沃な土地からとれる良質な米と代々受け継いできた製法で　今日まで麹屋を続けております。 岩手県産米の生こうじと岩手のお米や雑穀が出会い、和のスイーツが出来上がりました。高善の甘酒はいづれも砂糖を一切使用していない無加糖の甘酒です。 ※甘酒6本の内容は、企画に応じて変更可能です。		

商　品　名	昔ながらのあま酒		
JANコード	4975122500508		
内　容　量	300g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）100×（奥行）60×（高さ）210		重量　315g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）230×（高さ）150		ケース重量　6.6kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）		
商品コンセプト	当社は百余年、代々製麹業を営み、昔ながらの手造りにこだわり、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。当社の生こうじは乾燥等の処理を一切しておりませんので麹自体の糖度が違います。その岩手県産米の生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、酵素剤、添加物等を一切使用しない昔ながらの甘酒です。 やわらかな食感の米粒がほどよく残っており、噛むように味わうことで米麹の豊かな香りが広がります。 「原液タイプ」　ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。『リピーター向けのお得サイズ』		

商　品　名	合鴨米の玄米あま酒		
JANコード	4975122200515		
内　容　量	300g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）100×（奥行）60×（高さ）210		重量　315g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）230×（高さ）150		ケース重量 6.6kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、玄米（岩手県）		
商品コンセプト	ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む玄米。 合鴨農法で丹念に作られた岩手県産「ひとめぼれ」の玄米を発芽させ、岩手県産米の手造り生こうじと合わせ、仕込んだ玄米甘酒です。 よく噛んで、麹の香りと発芽玄米のつぶつぶ食感が楽しめます。 「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。『リピーター向けのお得サイズ』		

商　品　名	黒豆甘酒		
JANコード	497512200522		
内　容　量	300g	容器（包装形態）	スパウトパック
賞味期間	120日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）100×（奥行）60×（高さ）210		重量　315g
ケースサイズ（mm）	（幅）350×（奥行）230×（高さ）150		ケース重量 6.6kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）、黒豆（岩手県）		
商品コンセプト	アントシアニン、イソフラボン、鉄分など女性にうれしい栄養素が豊富な黒豆と岩手県産米の生こうじ、餅米で仕込んだ黒豆甘酒です。 岩手県久慈市で黒豆の菓子を製造されている「竹屋製菓」とのコラボ商品。久慈市の特産品である黒豆をブレンドした甘酒は、鼻に抜ける黒豆の香りが印象的です。栗香とも呼ばれる麹の香りに負けない黒豆の芳しさに、豊かな大地で育った芯の強さを感じます。 「原液タイプ」ですので水か、お湯で薄め、お好みの濃さでお召上がりください。豆乳や牛乳などで割るのもオススメです。このまま薄めずスイーツのように召上がっても、ヨーグルトのソースやお料理の自然な甘みとしてもお使いいただけます。		

商　品　名	生こ う じ		
JANコード	4975122200019		
内　容　量	300g	容器（包装形態）	袋
賞味期間	20日	保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）150×（奥行）130×（高さ）50		重量　305g
ケースサイズ（mm）	（幅）320×（奥行）260×（高さ）200		ケース重量 6.5kg
原材料名	名称／米麹 原材料名／白米（岩手県）、麹菌		
商品コンセプト	創業二百年。岩手県奥州市・江刺の地で麹を造り始めて百余年。北上川流域の肥沃な土地からとれる良質な米と代々受け継いできた製法で、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。乾燥処理による酵素力低下がありませんので糖度が違います。甘酒や、塩麹、手造りみそ等にご利用ください。袋の裏面には、甘酒の作り方と塩麹の 作り方 が 載っております。		

商　品　名	純米甘酒　200ml		
JANコード	4975122503004		
内　容　量	200ml	容器（包装形態）	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	25
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）50×（奥行）50×（高さ）138		重量　220g
ケースサイズ（mm）	（幅）260×（奥行）260×（高さ）145		ケース重量 5.6Kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）		
商品コンセプト	甘酒には、米のデンプンが糖化してできるブドウ糖をはじめ、代謝をたすけるビタミンB群やアミノ酸がバランスよく含まれ、栄養補給の点滴とほぼ同じ成分です。酵素やオリゴ糖は腸の働きを促し、発酵によって生成されるコウジ酸には美白効果もあります。疲労回復を助けてくれる上、健康と美容を兼ねそなえた飲み物です。 岩手県産米の手造り生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、 酵素剤、添加物等を一切使用しない砂糖不使用の昔ながらの甘酒です。 「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。		

商　品　名	りんご甘酒　200ml		
JANコード	4975122503011		
内　容　量	200ml	容器（包装形態）	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	25
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）50×（奥行）50×（高さ）138		重量　220g
ケースサイズ（mm）	（幅）260×（奥行）260×（高さ）145		ケース重量 5.6kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／りんご（岩手県）、米麹（国内製造）、白米（岩手県） ／酸味料、ビタミンC		
商品コンセプト	甘酒がにがてな方、お子様にも身体によい甘酒を飲んでいただきたいと願い、製造いたしました。岩手県産米の生こうじと白米だけで仕込んだ砂糖不使用の甘酒に、地元特産の江刺りんごの摺りおろしをブレンドしました。 麹のほんのりした甘み、江刺りんごの芳純な香りが絶妙に溶け合い、新感覚の味わい。りんごの酸味が爽やかな、麹屋さんのフルーツ甘酒が出来上がりました。 「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。		

商　品　名	純米甘酒　500ml		
JANコード	4975122503103		
内　容　量	500ml	容器（包装形態）	プラボトル
賞味期間	120日	保存方法	常温冷暗所
製造期間	通年	入数	16
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）60×（奥行）60×（高さ）200		重量　550g
ケースサイズ（mm）	（幅）400×（奥行）280×（高さ）155		ケース重量 9.2kg
原材料名	名称／甘酒 原材料名／米麹（国内製造）、餅米（岩手県）		
商品コンセプト	甘酒には、米のデンプンが糖化してできるブドウ糖をはじめ、代謝をたすけるビタミンB群やアミノ酸がバランスよく含まれ、栄養補給の点滴とほぼ同じ成分です。酵素やオリゴ糖は腸の働きを促し、発酵によって生成されるコウジ酸には美白効果もあります。疲労回復を助けてくれる上、健康と美容を兼ねそなえた飲み物です。 岩手県産米の手造り生こうじと岩手県産の餅米だけで仕込んだ、 酵素剤、添加物等を一切使用しない砂糖不使用の昔ながらの甘酒です。 「ストレートタイプ」ですので、そのままお召上がりください。 『リピーター向けのお得サイズです。』		

商　品　名	生こ う じ　800g（約一升詰）		
JANコード	4975122200026		
内　容　量	800g	容器（包装形態）	袋
賞味期間	20日	保存方法	要冷蔵（10℃以下）
製造期間	通年	入数	10
定番参考売価			
サイズ　（mm）	（幅）180×（奥行）220×（高さ）70		重量　805g
ケースサイズ（mm）	（幅）320×（奥行）260×（高さ）200		ケース重量 8.5kg
原材料名	名称／米麹 原材料名／白米（岩手県）、麹菌		
商品コンセプト	創業二百年。岩手県奥州市・江刺の地で麹を造り始めて百余年。北上川流域の肥沃な土地からとれる良質な米と代々受け継いできた製法で、室から出たままのふっくらした生こうじを製造いたしております。乾燥処理による酵素力低下がありませんので糖度が違います。甘酒や、塩麹、手造りみそ等にご利用ください。袋の裏面には、甘酒の作り方と塩麹の 作り方 が 載っております。 『リピーター向けのお得サイズ』		

麹の発酵調味料

商品案内

商品名	塩麹		
JANコード	4975122200132		
内容量	160g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期限	180日	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)93×(奥行)30×(高さ)166		重量 170g
ケースサイズ(mm)	(幅)300×(奥行)200×(高さ)120		ケース重量 3.5kg
原材料名	名称／調味料 原材料名／米麹(国内製造)、塩(岡山県)		
商品コンセプト	日本の伝統食が見直される中、麹を使った発酵調味料「塩麹」が注目を集めています。麹は、たんぱく質のうまみや、でんぷんの甘みを引き出す働きがあり、味噌や醤油、味醂などの調味料や日本酒の仕込みにはかかせません。塩麹は米麹と塩、水を混ぜて熟成させたものです。 昔から野菜や魚の漬け床として日本各地で使われてきました。最近は、素材の持ち味を生かす調味料やたれとして塩代わりに和、洋、エスニックなどの普段料理にも幅広く活躍します。 高善の塩麹は、手造り生こうじと瀬戸内海産の天日塩だけで仕込んだ、酵素がそのまま生きてる無殺菌の熟成塩麹です。 チューブ形式のスパウトパウチですので使いやすく、前面ラベルにはクックパッドにリンクするQRコードが入り、携帯電話でレシピを見ながら料理できるよう配慮いたしました。		

商品案内

商品名	しょうゆ麹		
JANコード	4975122200200		
内容量	160g	容器(包装形態)	スパウトパック
賞味期限	180日	保存方法	常温
製造期間	通年	入数	20
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)93×(奥行)30×(高さ)166		重量 170g
ケースサイズ(mm)	(幅)300×(奥行)200×(高さ)120		ケース重量 3.5kg
原材料名	名称／調味料 原材料名／醤油(国内製造)、米麹(国内製造)		
商品コンセプト	東北地方には昔より三升漬というものがあり、それは醤油一升、こうじ一升、野菜等の食材一升を漬込んだ漬物や料理です。また、これらは醤油のうま味と香り、こうじの甘みを持つ発酵調味料として利用されてきました。近年、こうじを使った発酵食品が注目される中、この伝統食品も名前も新たに「しょうゆ麹」としてよみがえりました。 しょうゆ麹の良いところは手軽だという事。醤油の塩気、酒の旨味、みりんの甘み等の要素がすでに入っています。また、塩麹のように食材を漬込んでも美味しいのですが、出来た料理にそのまま混ぜるだけで手軽に美味しくなるというのが、しょうゆ麹の特徴です。とろみのあるペースト状の醤油として、お刺身などを和えて召上がるのもオススメです。 チューブ形式のスパウトパウチですので使いやすく、前面ラベルにはクックパッドにリンクするQRコードが入り、携帯電話でレシピを見ながら料理できるよう配慮いたしました。		

商品案内

商品名	塩麹		
JANコード	4975122200101		
内容量	250g	容器(包装形態)	カップ
賞味期限	180日	保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造期間	通年	入数	12
定番参考売価			
サイズ (mm)	(幅)105×(奥行)105×(高さ)60		重量 270g
ケースサイズ(mm)	(幅)325×(奥行)220×(高さ)150		ケース重量 3.5kg
原材料名	名称／調味料 原材料名／米麹(国内製造)、塩(岡山県)		
商品コンセプト	日本の伝統食が見直される中、麹を使った発酵調味料「塩麹」が注目を集めています。麹は、たんぱく質のうまみや、でんぷんの甘みを引き出す働きがあり、味噌や醤油、味醂などの調味料や日本酒の仕込みにはかかせません。塩麹は米麹と塩、水を混ぜて熟成させたものです。 昔から野菜や魚の漬け床として日本各地で使われてきました。最近は、素材の持ち味を生かす調味料やたれとして塩代わりに和、洋、エスニックなどの普段料理にも幅広く活躍します。 高善の塩麹は、手造り生こうじと瀬戸内海産の天日塩だけで仕込んだ、酵素がそのまま生きてる無殺菌の熟成塩麹です。 カップ容器の前面ラベルにはクックパッドにリンクするQRコードが入り、携帯電話でレシピを見ながら料理できるよう配慮いたしました。『リピーター向けのお得サイズ』		