

材料は、地元・能登産米と石川県産の大麦のみ。

砂糖や添加物は一切加えず、天然素材にこだわりました。



やさしい甘さで愛され続けて500年

じろ飴



うるち米を蒸して「おやし」を加え、糖化醗酵させます。これを麻袋に入れて絞った汁を大釜に入れて、**じっくり煮詰めること5時間。**釜につきっきりで、しゃもじで何度もすくいながら飴の粘り具合を確かめます。季節によって温度の具合が微妙に変わりますが、**天然素材の無添加にこだわり、**飴の固さを「長年の勘」で調整していくのです。

とろける甘さ

そのままですりける甘さを楽しんで

ジャムのように、パンに塗ったりクラッカーに挟んだり

お砂糖がわりに料理に使えば高級料亭のような味に

厳選した素材を使用。
能登産米・石川県産の大麦



お買い求めはこちら