

旭家 酒素饅頭製造本舗

あさひや さかもとまんじゅうせいぞうほんぽ



店舗外観



| | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 代表者 | 代表 晝河 智也 (ひるかわ ともや) |
| 郵便番号 | 519-0609 |
| 住所 | 三重県伊勢市二見町茶屋107-6 【地図】 |
| TEL | 0596-43-2226 |
| FAX | 0596-43-2226 |
| 設立 | 創業1913年 (大正2年) |
| 従業員数 | 4人 |
| URL | https://www.facebook.com/sakamanjyu |

事業内容

酒の香りを付けただけの饅頭ではなく、糯を使って作った本物の酒饅頭を製造・販売しております。柔らかくモチモチした食感の当店自慢のおまんじゅうです。時間が経つとどうしても固くなりやすいため、作り置きはいたしません。また、手作りにこだわり、家族だけで作っているのでなかなか大量には作れません。品質を守るため、当店では店頭販売のみ取り扱っております。

伊勢にお越しの際は、ぜひ当店にお立ち寄りいただき、できたての本 酒素饅頭をご賞味くださいませ。

主要製品

酒素饅頭

お酒や酒粕を使用せず、米糯を自然発酵させた生地で、北海道産小豆を100%使用した自家製つぶしあんを包んだお饅頭です。

～蒸したては柔らかくモチモチした食感の当店自慢のおまんじゅうですが、時間が経つとどうしても固くなってしまいます。そんな時は「焼きまんじゅう」がオススメ。オーブントースターで少し焦げ目がつくくらいまで焼いて頂くと、パリパリした食感と香ばしい香りがたまりません。寒い冬場は特にオススメ。是非一度お試しください！～



酒素饅頭



やきまんじゅう

自家製塩糰

2012年から販売を始めた自家製塩糰。徐々に口コミで知れ渡り、わざわざ買いに来てくださる方も増えました。塩糰は量り売りで1カップ300円。容器を持って来て頂ければそちらに入れさせていただきます。



自家製塩糰

糯仕込みの熟成甘酒 (夏場は冷製)

2012年から販売を始めた冷甘酒、1杯300円！酒粕の甘酒とは違い、糯で仕込んだ本当の甘酒です。ぜひ一度お試しあれ！

～冬の定番となった暖かい甘酒。元々は冷やして飲む夏の飲み物だった事ごぞんじですか？夏場のキンキンに冷やした甘酒は夏バテ防止に最適です！～

セールスポイント

本物にこだわります

本物の味を守るため、作り置きせず、すべて手作りで作りしております。生地には米糯を使用、あんには北海道産小豆を100%使用。



店頭販売のみ、売り切れ御免！

社訓、社内イベント、社外活動等PR

手作りでオリジナルTシャツと前掛けを作ってみました！

手作りでオリジナルTシャツと前掛けを作ってみました！時間はかかりましたが、なかなかの出来栄えに大満足！家族全員、同じ仕事着です。印刷が少し擦れたりもしましたが、その辺は手作りの味という事で。

～スタッフ用として作った手作りのTシャツですが、お客様から大好評で『売って欲しい』との声を沢山頂き、このたび少量ですが増刷致しました。サイズは160 (XS)、S、M、Lの4サイズ、価格は税込1000円です！～



手作りのオリジナルTシャツと前掛け

市内イベント出店

商店街の夜店、伊勢楽市、伊勢まつり、二見浦さくらまつり等、さまざまな地域イベントに出店しております。お出かけの際はぜひお立ち寄りください。



夜店出店の様子

社長から一言、社長のモットー



旭家 酒素饅頭製造本舗
代表 晝河 智也

「経営方針」というほどのものでもありませんが、代々、「儲け過ぎたらいかん！」と聞かされて参りました。細々とは聞いておりませんが、今、この言葉に多くの意味合いを感じています。

この言葉の真意を饅頭作りに反映していけるよう、心がけて参ります。

会社沿革

1913年 (大正2年) 二見町にて創業