

# 長門復刻飴

## ～ 米飴 ～

### 【米飴とは】

米と麦を糖化させた昔ながらの製法で作られる伝統的な甘味料です。

### 【飴の由来】

長門国の三大名産土産として、下関の亀の甲煎餅・厚狭の寝太郎餅と三隅の米飴がありました。江戸時代には藩公にも献上されていたほどの飴でしたが、昭和初期から第二次世界大戦にかけ、原料の米・麦が入手困難となり飴製造の廃業が余儀なくされ姿を消しました。戦後、一度失った飴製造は再生されることはなく、**400余年にわたる飴の歴史が消滅した**そうです。

### 【三隅飴の復活と地域活性化】

三隅地区の活性化を目標に、**海鮮村 北長門**が昔の製法を見聞して復活に挑みました。試行錯誤を重ね、原料は地元三隅米と国産麦芽だけを使用して製造しました。

## なんでも使える万能品！ 天然の甘味料

防腐剤などを使用しない体にやさしい商品！

小さなお子様にもご安心。当店オリジナル製造品です。

イメージ



イメージ



- ・スプーンですくってそのままお召し上がり頂けます。
- ・甘味料としてお料理に便利です。
- ・お砂糖の代用品として、コーヒーや紅茶などの飲み物に溶かしたり、お菓子作りで砂糖やハチミツの代わりにもどうぞ。
- ・離乳食やお子様へのおやつなどに。

シロップの代用品として

コーヒー・紅茶などに



イメージ



イメージ

イメージ



お菓子作りに

イメージ



長門三隅米使用