

地域おこし協力隊

コラム

塚本が運営する「麴の販売と手づくり発酵食教室 Hakko Class.」より、米麴の販売準備が整いましたのでお知らせさせていただきます。和寒町産のお米を使った麴もご用意しておりますので、お求めの方はぜひご予約・お問合せください。

Hakko Class. がつくる麴の特徴

微生物やエネルギーのしくみに着目し、原料・道具・製法にこだわっています。

①原料

オーガニックや町内産のお米（麦、大豆）、町内産の天然水、町内産のお米から転写したエッセンス

②道具

国産杉の麴蓋と麴室など、できるだけ天然の素材 ※準備次第木製の和せいろや土鍋も使用予定

③製法

電気を使わず手間をかけた温度管理、気圧の調整 ※蒸し工程には今後薪火での試作も予定

④オーダーメイド販売

麴の使い道によって最適な麴に仕上げる個別製麴

（味噌・甘酒・塩麴など、同じ麴でも用途によって最適な作り方が異なるため、ご注文時にお客様の用途やご希望をお聞きします。また、お客様の誕生日などの記念日や、月の満ち欠け、暦に沿って仕込むこともでき、それぞれの麴にはメッセージ性のある固有の名前が付けられるので、あなただけのオリジナル麴やプレゼントにもおすすめです。いずれも1週間前までの予約販売となります。）



麴屋は全国各地にあり、北海道でもたくさんあります。でも、私 Hakko Class. としては、ここできかない唯一無二の麴を醸し、全国からご注文いただけるような価値を創っていきたくと思っています。そのためにこだわりをもったものづくりと、地域の方に求められるものづくりを融合して、愛される麴屋になりたいと思います。

すでに何度か試作しております、Hakko Class. の米麴を使った甘酒は、米麴と水だけを使用し砂糖を加えない甘酒です。飲みやすいというお声もたくさん頂戴するようになりましたので、こちら販売できるよう準備しています。また、塩麴や醤油麴、米麴を使った漬物の素も商品化できるよう試作して参りますので、ぜひお楽しみにしていただければと思います。

商品名	【自然栽培米】オーガニック米麴	【北海道（和寒町）産米】米麴	【持込米】米麴
価格（税込） 2021年 限定価格です	100g 238円 1kg 2,376円	500g 874円 1kg 1,749円	500g 324円 1kg 648円
単位	200g～900gまで100g単位 1kg以上は1kg単位	1kg以上は1kg単位	
詳細・購入・問合せ	(QRコード)	(QRコード)	(QRコード)
販売所	Hakko Class. 工房（西町145-1） 工房内にはお入りいただけませんので、玄関先でのお渡しとなります。 また、製造日数の関係で、ご予約なしにお越しただくと在庫がご用意できませんので、必ず1週間前までに事前予約の上、お求めくださいますようお願いいたします。		
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・お得なポイントが付くオンラインショップ (https://tsuku2.jp/hakko-class) で予約購入ができます。工房での引渡しで現地決済される場合も、こちらからお手続きいただくとお得です。それぞれの商品のQRコードからご覧いただけます。 ・インターネット環境のない方はお電話（090-3386-0290）にてご予約ください。 ・配送を希望される場合は別途送料を申し受け承ります。 		

お問い合わせは産業振興課（TEL32-2423）まで