



# 首都圏アンテナショップ報告会

令和5年3月16日（木）

有限会社まるみ麴本店 代表取締役 山辺啓三



# みまるみ麴本店

みなぎ  
岡山県総社市美袋





## セミナー開催のお知らせ

この度、「甘酒・味噌づくりセミナー」を開催いたします。  
発酵食品の手作りで、健康生活を楽しく続けて頂けたら幸いです。  
“自然に学ぶ味噌づくり”を理念とした、こだわりの味噌・甘酒づくりへの  
想いなども一緒にお伝えさせていただきます。  
是非、お誘い合わせのうえ、お気軽にご来店くださいませ。

〈午前の部〉 11:00～ 甘酒づくり(約30分)  
11:30～ 発酵のお話し(約30分)  
12:00～ 味噌づくり(約30分)

……………  
〈午後の部〉 15:00～ 甘酒づくり(約30分)  
15:30～ 発酵のお話し(約30分)

※味噌・甘酒づくりはデモンストレーションのみとなります。  
※各回開始時間の10分前までにお越しください。

**日時** 4月2日(土)・3日(日) ※両日とも2回開催

**会場** とっとり・おかやま館 2F  
催事スペース

東京都港区新橋一丁目11番7号  
新橋センタープレイス  
東京メトロ「新橋」駅  
(3番出口※ビル直結)徒歩すぐ  
JR「新橋」駅(銀座口) 徒歩1分  
電話:03-6280-6474

定員30名  
参加無料  
(予約不要)

〈お問い合わせ〉

自然に学ぶ味噌づくり

④まるみ麹本店

〒719-1311 岡山県総社市美袋 1825-3 ☎ 0120-19-1028  
<http://www.marumikouji.jp>

# 甘酒・味噌づくり セミナー





これが、  
究極の自然派

大地の力がぎゅっと詰まった  
肥料・農薬不使用の米や大豆を使用。



吉野杉木桶  
仕込み

自然栽培米

自然栽培大豆

「奇跡のりんご」の木村秋則氏指導

	2018年	2019年	2020年	2021年
	購入点数	購入点数	購入点数	購入点数
美袋乃唄 糀みそ 500g カップ	168	156	144	156
奇跡の味噌 200g カップ	0	0	0	0
奇跡の味噌 750g カップ	132	126	132	192
奇跡の甘酒（玄米） 300g 袋	280	203	150	140
奇跡の甘酒（白米） 300g 袋	210	157	110	80
麴屋のあまざけ 170g 袋	96	144	96	96
麴屋のあまざけストレート500ml袋	120	120	108	72
糀パウダー（プレーン） 50g ビン	0	0	23	27





ご清聴ありがとうございました。



まるみ麴本店

marumikouji honten