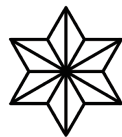


**糀屋みよこ**



**Japanese Koji Seasoning – Crafted on Miyako Island**



糰屋みよこ代表：麻里

## ご挨拶

初めまして！

宮古島から創作調味糰をお届けしている 『糰屋みよこ』の麻里と申します。

私が創る創作調味糰は、宮古島で太陽と潮風をいっぱい浴びて育った、  
極力無農薬や有機栽培の旬野菜を顔の見える農家さんから直接仕入れる所から始まります。  
自然の恵みをまるごと生かした「無添加」という形で、昔ながらの醗酵の知恵とかけ合わせた  
調味糰を1つ1つ手造りしています。

體（体）に優しくて元氣になり、毎日の食事が美味しく楽しくパワーアップする調味糰を。  
ひとつひとつの素材の個性を大切に、最大限に引き出し、シンプルでありながら味わい深く。  
食した人が「美味しい！」「なんか元氣出る！」と言ってくれる様な糰を目指して  
ワクワクしながら真心を込めて造っています。

食を通して宮古島の魅力を少しでも感じてもらえたら嬉しいです。  
是非、あなたの食卓にも“糰屋みよこ”の創作調味糰を仲間に入れてください♡

私達は宮古島で有機栽培、無農薬栽培、  
無添加、地産地消の素材で  
體（体）に良く、美味しい醗酵食品を作っています。  
作っているのは今が旬の厳選素材！  
同じ商品には二度と出逢えません。

一期一会の運命の創作調味糰。  
ピンッ！とくる商品がありましたら  
是非、貴方の直感を信じてお試しください。  
大満足して頂ける事、間違いありません。



## 定番商品・製造頻度が高い商品のご紹介



商品名：白だし糀  
原材料：国産有機米麴・海水塩（沖縄県産）・鰹節（伊良部島産）・昆布（北海道産）・国産有機椎茸  
内容量：100g  
お勧め：炊き込みご飯 / 煮物 / 卵焼き / 親子丼 / 茶碗蒸し

ポイント：和食との相性がとても良く、天然素材と糀のまろやかさが活きた一番人気の調味糀。



商品名：島唐辛子糀  
原材料：国産有機玄米麴・海水塩（沖縄県産）・無農薬島唐辛子（宮古島産）  
内容量：100g  
お勧め：炒め物 / スープ / 丼もの 等（幅広く使う事が可能）

ポイント：宮古島産の無農薬島唐辛子を国産有機玄米糀と合わせました。ピリッとした旨辛さがクセになる美味しさ。料理に辛みとコクを加えたい時に大活躍。



商品名：にんにく玄米糀  
原材料：国産有機玄米麴・海水塩（沖縄県産）・島にんにく（宮古島産）  
内容量：100g  
お勧め：炒飯 / ガーリックチキン / スープ / 冷奴 等

ポイント：にんにくの味はしっかりするのに臭いが気にならないと大好評。にんにく本来の旨味を引き出した、使い方無限大の万能調味糀。

## 季節物・期間限定商品のご紹介



商品名：パクチー糀  
原材料：国産有機米麴・海水塩（沖縄県産）・無農薬パクチー（宮古島産）  
内容量：100g  
お勧め：スープ / ドレッシング / 炒め物 / マリネ

ポイント：パクチーが苦手な人からも人気の糀。パクチー独特の臭みは抑えながらも風味をしっかりと生かした、宮古島の無農薬パクチーを贅沢に使用した、人気の高い調味糀。



商品名：レモングラス香る万能調味糀  
原材料：国産有機玄米麴・海水塩（沖縄県産）・玉ねぎ（淡路島産）・島にんにく（宮古島産）・国産生姜・レモングラス（宮古島産）  
内容量：100g  
お勧め：炒め物 / スープ / 丼もの / 唐揚げ

ポイント：宮古島産の無農薬島唐辛子を国産有機玄米糀と合わせました。ピリッとした旨辛さがクセになる美味しさ。料理に辛みとコクを加えたい時に大活躍。



商品名：シークワーサー胡椒糀  
原材料：国産有機米麴・海水塩（沖縄県産）・シークワーサー（宮古島産）・無農薬島唐辛子（宮古島産）  
内容量：100g  
お勧め：焼き鳥 / 焼き魚 / カルパッチョ / お刺身

ポイント：にんにくの味はしっかりするのに臭いが気にならないと大好評。にんにく本来の旨味を引き出した、使い方無限大の万能調味糀。

※ 商品の値段は原材料により変動します。また、上記意外にも多種多様な調味糀を製造・販売しております。最新情報はオンラインショップをご確認ください

## お取り扱い・保存方法について

賞味期限の目安：

※ 現在も食品検査を実施している状況で、賞味期限の最新情報は随時更新予定となっております。  
2025 年 8 月の時点で、弊店の調味糀の賞味期限の目安は以下の通りとなっておりますので  
ご確認ください。

■ 常温保存 製造日より 1 ヶ月

■ 冷蔵保存 製造日より 3 ヶ月

■ 冷凍保存 製造日より 6 ヶ月

常温保存として販売しても問題ありませんが、冷蔵の方がより長く保存出来る為、  
パウチ記載の保存方法には「常温」ではなく「冷蔵」と記載しております。  
冷凍保存をしても商品の塩分濃度が高い為、凍って固まる事はありません（こちらに該当しない  
商品もございます）。冷凍庫から取り出した調味糀はその場で直ぐにお使い頂けますので、  
お客様には冷凍保存もお勧めしております。  
パウチには保存に関する注記として以下を記載しております。

- 本品は常温保存品ですが、開封前であっても冷蔵保管をお勧めします。
- お買い上げ後、1 ヶ月以上の長期保存の場合は冷蔵あるいは冷凍保管してください。
- 開封後は冷蔵庫に保管し、早めにお召し上がりください。

## 希望取引条件・ご注文について

希望取引条件：

商品毎に原材料が変わる為、価格帯の違う商品を取り揃えています。  
下代価格は弊社販売サイトに掲載している上代価格の 6 ～ 7 掛け（数量等考慮し都度ご相談）。

現時点でご注文は【1 個～】より承っております。  
新商品がリリースされ次第公式 LINE で告知しており、ご注文は LINE にご返信頂く形で対応させて  
頂いておりますが、ご注文以外のお問い合わせ等は tomihira@miyakojimabc.com まで  
メールでご連絡ください。

また、販売中の商品はオンラインショップでもご確認頂けます。お支払いは都度請求書払いにて  
お願いしており、お支払い方法は ① 直接の現金払い ② PayPay ③ 銀行振込  
となっております。お支払い時の手数料等はこちらをご負担をお願いしておりますので予めご了承ください。

糀屋みやこ 公式 LINE：https://lin.ee/FMdhBTH

糀屋みやこ オンラインショップ：https://miyakojimabc.base.shop/

## 問い合わせ方法・連絡窓口

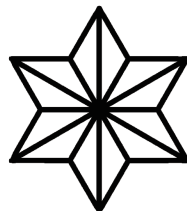
糀屋みやこ 営業：富平和樹（トミヒラ カズキ）

tomihira@miyakojimabc.com

Tel: 090-3790-3112

公式 HP：https://kojiya.miyakojimabc.com

Instagram：https://instagram.com/kojiyamiyako/



糀屋みやこ Japanese Koji Seasoning - Crafted on Miyako Island

保健所許可番号：第 06202500116 号（密封包装食品製造業）

営業所在地：宮古島市平良下里 998-7 国仲ビル 101 号室