

真心こめた
こうじは
きらきら輝く
初雪のように



昭和30年代前半 旧店舗にて創業者夫婦

HATSUYUKIYA HISTORY

昭和23年10月 窪田廣治が「窪田麴店」を創業し、甘酒こうじの製造開始
昭和29年3月 酒類販売業開始
昭和30年10月 瓶詰めあま酒製造開始
昭和38年10月 「この間、屋号を「初雪本舗」↓「初雪屋」↓「はつゆき屋」に変更」
昭和39年4月 袋詰めあま酒製造開始
昭和51年10月 みそ製造開始
昭和52年11月 新工場落成
昭和54年11月 全国の百貨店等へ物産展出品開始
昭和55年10月 店舗、事務所を新装し、自然食品の販売を開始
平成4年10月 有限会社はつゆき屋を設立
平成5年4月 初代社長に窪田廣治が就任
平成6年11月 アメリカに「あま酒」、「みそ」の輸出開始
平成11年6月 二代目社長に窪田直人が就任
平成16年11月 新工場落成
平成28年12月 酒類販売業を終了
平成29年2月 香港に「みそ」の輸出開始
平成29年6月 台湾に「みそ」「あま酒」の輸出開始
平成30年8月 フランスに「みそ」の輸出開始
令和5年10月 創業75周年



田舎生れの、田舎育ち はつゆき屋

社名 有限会社はつゆき屋
創業 昭和23年10月(創業者 窪田 廣治)
資本金 3,000,000円
代表取締役 窪田 直人
事業内容 みそ、あま酒、こうじの製造・販売及び、
自然食品の販売



本社所在地：鹿児島県日置市伊集院町下谷口2155



工場所在地：鹿児島県日置市伊集院町下谷口1260

ご注文・お問い合わせ

T E L 099-272-2711
F A X 099-272-2150
営業時間 9:00～19:00
定休日 日曜日・祝日
ウェブサイト <https://www.hatsuyukiya.co.jp>
e-mail hatuyuki@po4.synapse.ne.jp



ウェブサイト





はつゆき屋の商品は、全て添加物を使用しない、味も体にも美味しい商品です。

みそ



合わせみそ
(1kg)

天塩麦みそと米みそを程よくミックスしたみそで、
麦みそをお好みの方にも、米みそをお好みの方
にもお勧めできます。
国産のはだか麦、米、大豆、赤穂の天塩を原料と
しています。
(塩分8.8%)



米みそ
(1kg)

鹿児島県の米、九州の大豆、赤穂の天塩を原料
としています。
麦みそに比べ「あっさり」した味ですが、麴の使
用比率が高いため、一般の米みそより「甘口」に
仕上がっています。
(塩分8.0%)



(1kg)



(500g)

天塩麦みそ(1kg)

鹿児島島の麦みそ(500gカップ入り)

四国のはだか麦、九州の大豆(非遺伝子組み換え)
及び赤穂の天塩を原料とした当社の看板商品です。
ふるさと納税でもご好評をいただいております。
「天塩麦みそ」と「鹿児島島の麦みそ」は中身は同じです。
(塩分 8.4%)



(1kg)



(500g)

玄米みそ

(1kg/500gカップ入り)

鹿児島県の玄米、九州の大豆、赤穂の天塩を
原料としています。
玄米は白米に比べ、食物繊維、鉄分、ビタミンB1、
カルシウム等を多く含んだ健康食品です。
玄米独特の香ばしさが人気です。
(塩分7.9%)



(麦みそこうじ 5kg用)



(米みそこうじ 5kg用)

みそこうじセット

(麦みそこうじ/米みそこうじ) 5kg用

「手作りみそ」の材料で、塩混ぜたこうじと大豆がセットになっており、お客様は大豆を煮て、
つぶして、こうじと混ぜるだけ。
麦みそ用の「麦みそこうじ」と、米みそ用の「米みそこうじ」とがあり、みその出来上がりがそれぞ
れ5kgです。
国産のはだか麦または米、大豆、赤穂の天塩を原料としています。



種こうじ

(50g)

みそ、しょう油作りの一番の元と
なる種こうじ。手作りに欠かせ
ないこうじ菌。



あま酒



(300g つぶ)



(500g こし)

あま酒

(300g つぶ/500g こし)

国産米(うるち米、もち米)を100%使
用し、砂糖を加えず、こうじの力だけで
自然糖化された昔ながらのなつかしい
甘酒です。(ノンアルコール)
米粒のある「300g/つぶ」、米粒を
すった「500g/こし」があります。
(冬場のホットはもちろん、夏場はアイス
で美味しくいただけます。)



あま酒こうじ

(500g)

鹿児島県の米を原料とした米
こうじです。美味しいあま酒作り
はもちろんですが、塩こうじ等
の調味料、または各種料理の
材料として重宝されています。

山むらさきに水清く
人里はなれた森の中
昔ながらの手造りの味

みそを使ったっておきレシピをご紹介!→



手作りみその作り方をご紹介!→



あま酒を使ったっておきレシピをご紹介!→

