

がもしランチ



～堺の歴史を食で感じる～

古墳時代から糴を使ったお酒が作られており、古代から堺は糴と深く関連していたと考えられます。

江戸時代の百科事典といわれる『和漢三寸図会』（1712年）にも味噌や醤油などの醸造が取り上げられています。

江戸時代には味噌・醤油造り、酒造りが盛んに行われており、醸造業は明治・大正期までは堺の中心産業として町を支え、成長を続けていました。

今では栄えていた醸造業の面影は殆ど残っておらず、ほんの僅かな醸造業者しか残っておりません。

しかし、意外と知られていない事ですが、今でも堺・泉州地方は自宅で作る手作り味噌の盛んな土地柄です。

特に自家製の白味噌でお正月を迎えるという文化はしっかり残されており、堺で栄えた醸造家の心が各家庭にしっかりと受け継がれています。

がもしとは

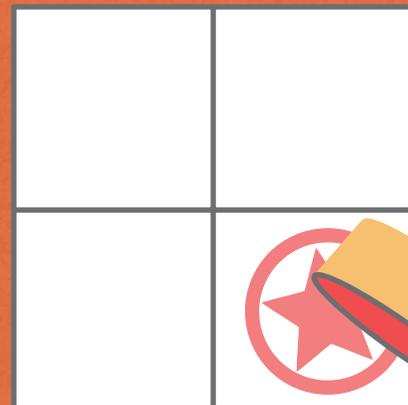


『醸造（じょうぞう）』の『醸す（かמוש）』が語源で、糴（こうじ）を発酵させて、味噌・酒・醤油など、糴から発酵食品をつくることです



ドリンク無料スタンプ

3店舗のスタンプ達成でドリンクが無料！！



※2つスタンプが押された状態で、3つ目のお店で使えます。
※お店により選べるドリンクが変わります。お店にてご確認ください



糴カフェ
Bio*topos
ビオトポス



コミュニティカフェ
パンゲア

代
折
羅
バサラ食堂



がもしランチ ページ

糴カフェ
Bio*topos
バサラ食堂

コミュニティカフェ
pangea
パンゲア

www.amekaze-sakai.com/kamoshi/