

宇佐飴作り

宇佐神宮に所縁のある伝統の味

受け継がれる味

素朴な製法

ルーツは古代

麦芽ともち米 甘さ控えめ

定番お土産

なつかしい味わい

御乳飴

素朴な味

老若男女から愛され続ける

「宇佐飴」が定番お土産

宇佐神宮に来たら



明治創業

伝統を守り続けて100年以上の老舗の銘菓

是恒商店



料金

1,000円(1人) 小学生以上

体験料とは別にお車の方は 小学生以下幼児無料
八幡駐車場の駐車代(400円)が別途必要です。

所要時間

(体験時間) 約1時間程度

定員

2名~(最大10名まで可能)

集合場所

是恒商店前

予約
お問合せ

予約方法: 事前予約 | 週間前まで

・申込書をダウンロード→FAX・Mail送信
【0978-37-0601・info@usa-kanko.jp】

■ 一般社団法人宇佐市観光協会
0978-37-0202

私のご案内します

是恒 豊さん

岡部 嘉洋さん



こんにちは

是恒商店の岡部です!

八幡様のお乳飴と言われる

宇佐飴は、砂糖や添加物などを

使わず国内産の素材で作った

身体に優しい飴です。

一緒に楽しく作りましょう!

【体験の流れ】

■ (体験開始5分前には) 是恒商店さん前に集合



■ 宇佐飴の説明



■ 店舗兼工房で宇佐飴作りを見学



■ 伸ばした宇佐飴をカット (体験のメイン)



■ カットした宇佐飴を袋に詰めて出来上がり (終了)

【うさ飴作り】工程



1

大きな窯で水飴を溶かしながらかき混ぜ水分を蒸発させて煮詰めていきます。



2

ある程度に煮詰めた水飴を冷やします。



3

創業当時から使っている器械で熱さが残る状態の飴を伸ばしていきます。



4

器械で伸ばした宇佐飴を棒状に丸めていきます。



5

この状態まで飴をのばしたら、体験の本番!! 宇佐飴をカットしていきます!



6

宇佐飴の完成!! この体験では出来立ての宇佐飴を食べることができます♪

神功皇后が皇子の応神天皇を育てる際、母乳の代わりに使ったとする御乳飴としての由来を持つ宇佐飴。麦芽ともち米の水飴から作るその味は、素朴さの中に懐かしさを感じるあたたかい一粒。宇佐飴らしさを残しつつ新しい味も増えてその魅力は幅を広げ展開中

宇佐飴

の

なりたち

