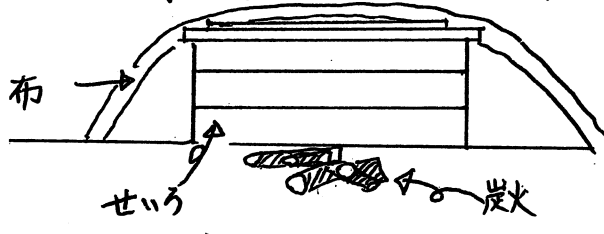
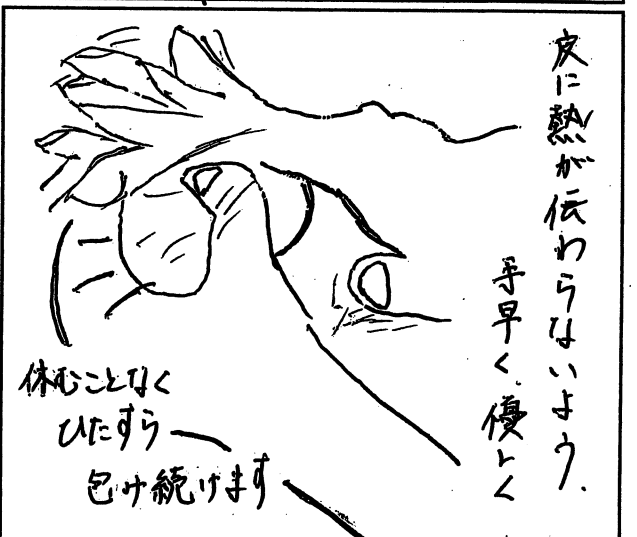
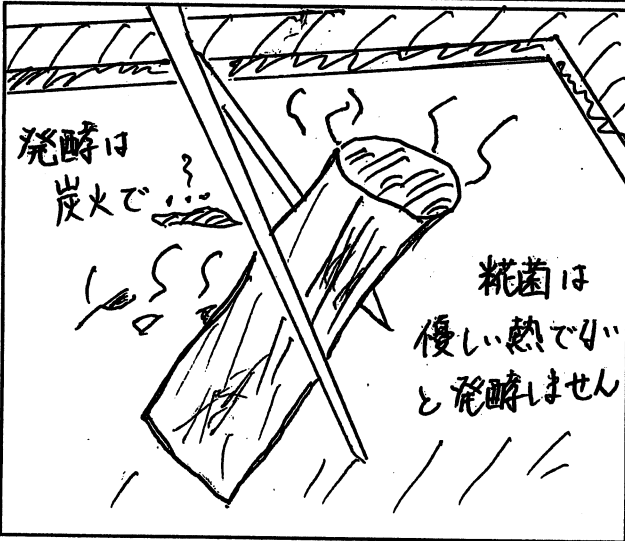


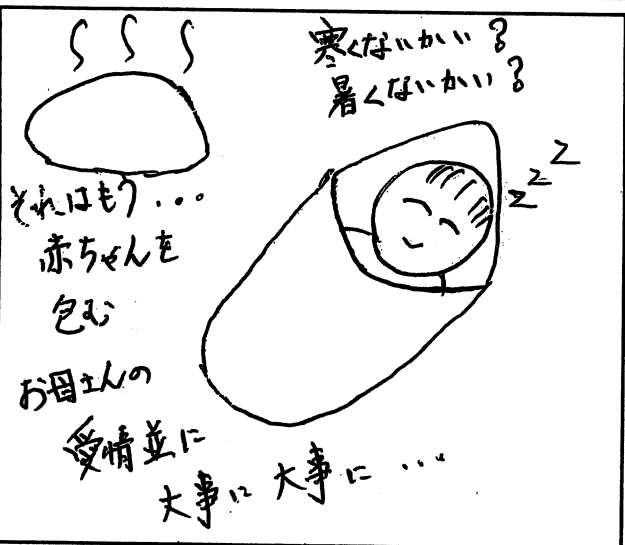
包み終えたまんじゅうは
2次発酵させます。
その日の気温で時間は調節
発酵温度も布をかぶせるなどで微調整
全て人間の感覚と経験で行っています。



あんこをひとつひとつ
手作業で包みます



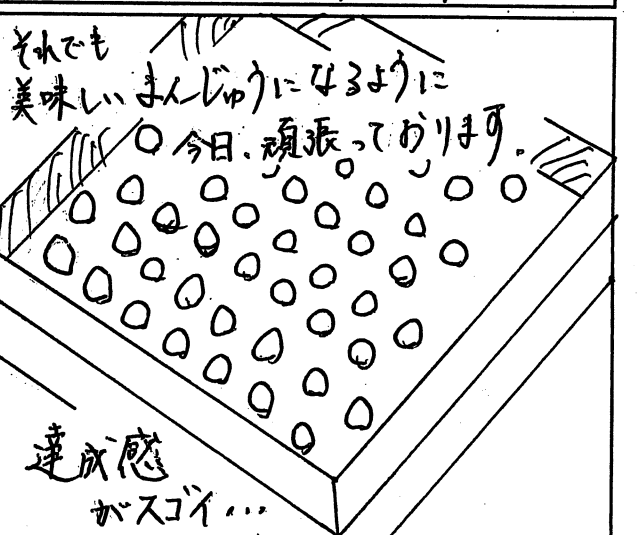
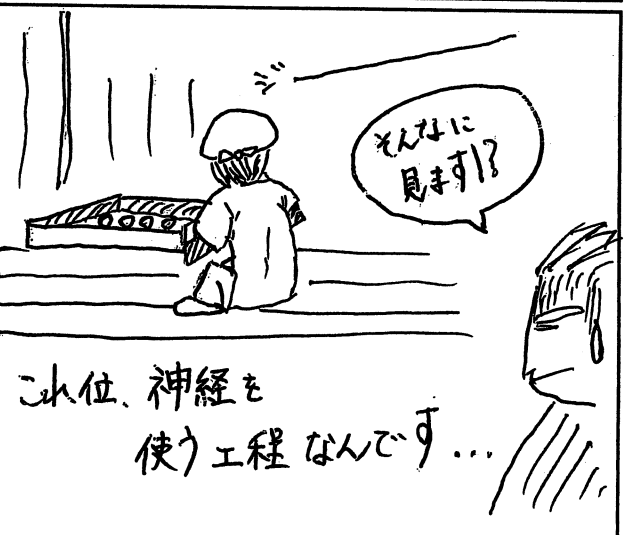
皮に熱が伝わらないよう、
手早く優しく



それはもう...
赤ちゃんを
包む
お母さんの
愛情並に
大事に大事に...



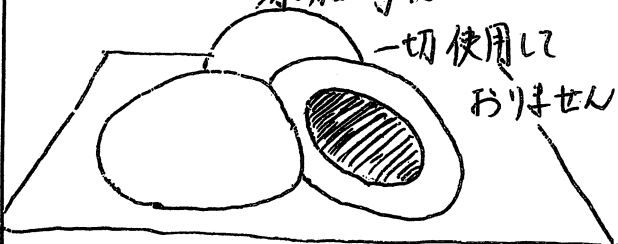
またけんしょう炭...
どしたの？
一日に何百、何千と作り出すので...



達成感
ガスゴイ...

乙まんじゅうは
保存料、膨張剤、その他

添加物は
一切使用し
おりません



なぜなら...

江戸時代に
そんな物は
無かったで
ござる故...

※乙まんじゅうやは
1804年創業



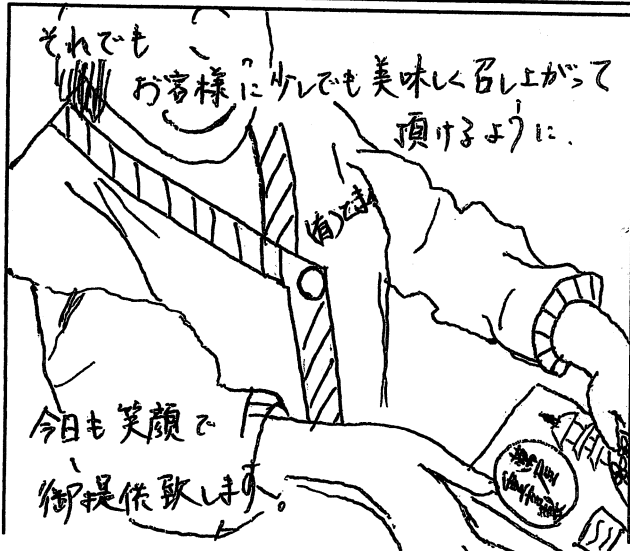
自然の物しか入っていないから
日持ちもあまり致しません...



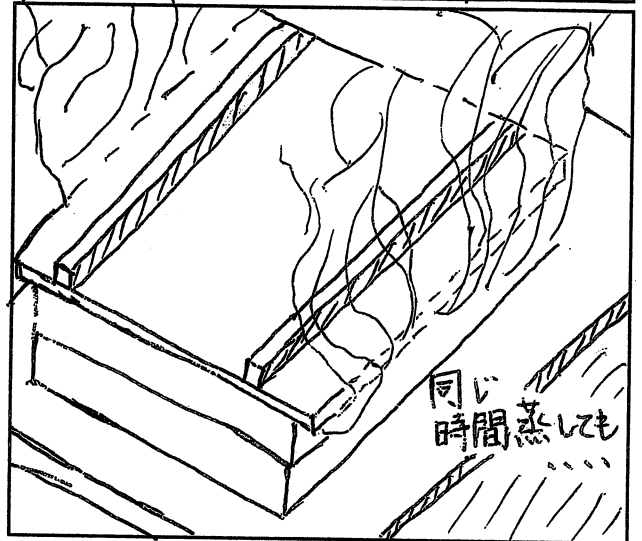
※固くはたら
蒸し直り等で、また復活致します。

それでも
お客様に少しでも美味しく召し上がって
頂けるように。

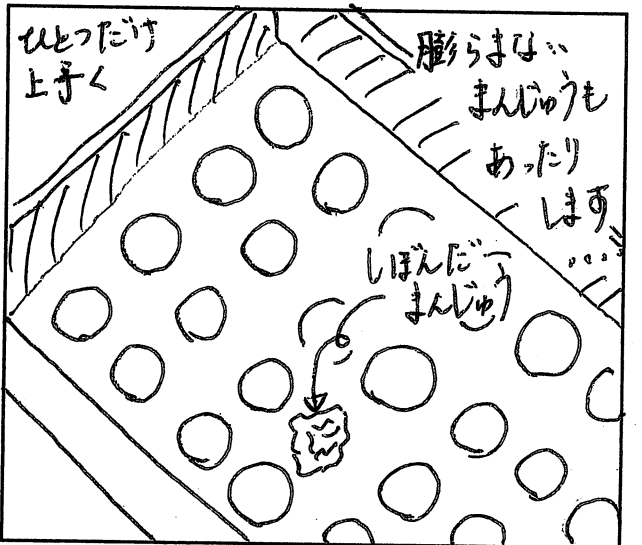
今日も笑顔で
御提供致します。



発酵後の
まんじゅうを蒸す時間も
季節毎に調節します



同じ
時間蒸しても



むっつだけ
上手く

膨らまは...
まんじゅうも
あたり
はず...

しぼんだ...
まんじゅう

まんじゅうは

「生き物」なんだなあ...

と、しめじが

思う瞬間

