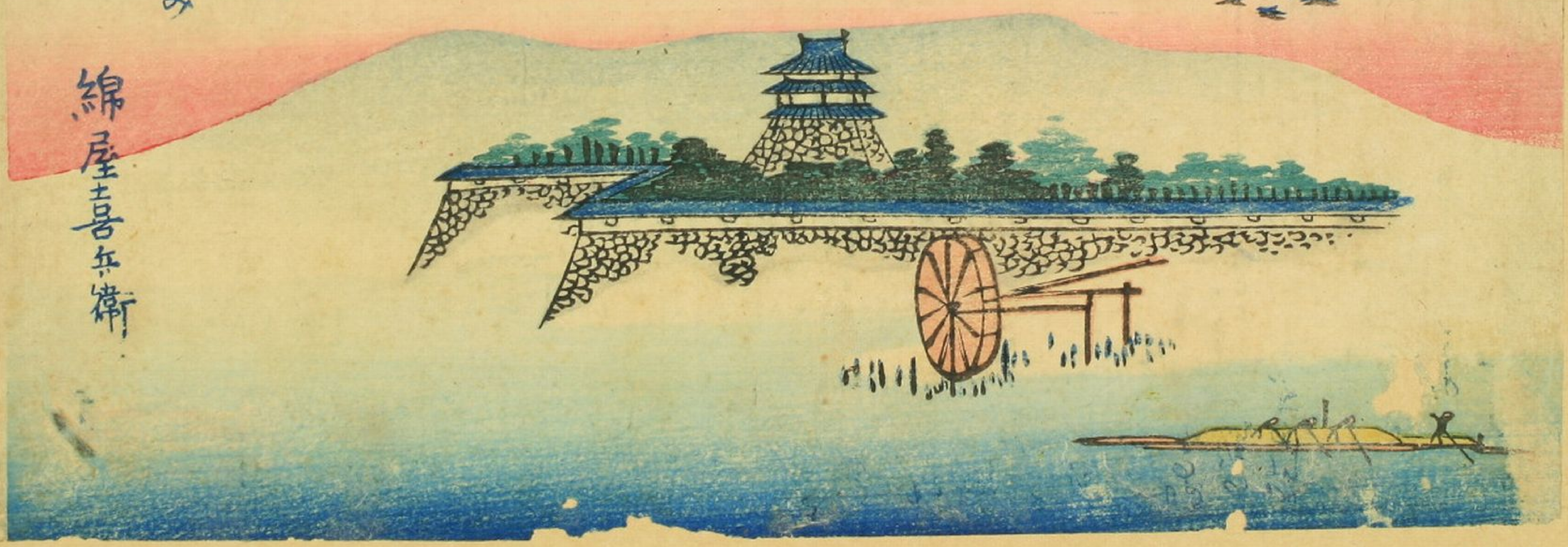
古今和歌集に

淀川のよとむと人ハみるらめと
なかれて深き心あるものを　よミ人知ら

夫淀川の水の清きこと和漢
第一の流くまなく流れの末まて
網嶋のあたりなる清灣の
名水ハ山城の石清水を始の
其の清水をもつて製して切麺の
深きにあくるにいと味あらく
津に欄のまゆの張水ゆて製漉
あらはる事純の清水のよき雲　おくれ
縁に名水の周縁をと当店にしめ人を
をきと灰かのまえまの振よりあまの葛
名ふくと蓮花の手清水をくみて
極製法出しなる葛粉ハ口あたる
水府の御用にとて　おきく／＼おもてぬ
よろ初れハ精黄粉得の蕾肴なるや
葛粉の本家上や　又素生の葛ゆ
外部の方ゟぬのハさゝふから　純製の
葛ゟ中まれる手の切麺ハ　御紙に
つく／＼のまじく／＼　つゝんで申上候
敬白

淀川のなかれきよくて　久鳳居
清ミのる　桐丸
製したる品ハ葛のよきかみ

清灣名水晒葛製法家元

綿屋喜兵衛