



置賜  
エリア



弊社が目指すは、新しい食分野の拡大!それは日本古来のこの風土でなければ絶対に造れない味噌と日本酒の消費拡大!需要低迷の中、1人でも多くの方へ発酵と熟成で味を作り出される製品の良さを新たな技術で粉黛にし、お菓子や麺作りなどで投入の際は安定した品質がお約束出来ます。若い世代へ抵抗無く食して頂く事で味噌(醸造品)のシェアを拡大する事、そして新分野を切り広げたく思います。また、全国の農作物を醸造業で培われた技術で酵素(旨み)を破壊せず受託乾燥粉末加工を致します。

## 地域ブランドづくりをOEMでお手伝い!



### 全国の農作物を乾燥粉末加工

弊社の乾燥、粉末技術で全国の農作物(野菜、穀物、加工品、果物、海産物)を乾燥粉末加工致します。商品の性質上、お受けできない物も御座います。粉末加工の際に粒子の大きさは選択可能!お作りする希望商品により粒度の選定はご相談させていただきます。



### 米沢ずんだあん

地元産の青大豆を特殊乾燥粉末!ポットのお湯を注ぐだけでずんだのあんこが出来ます。おはぎ、もち、パントーストにして、またお菓子作りの材料として… 製法特許申請済



## 大吟讓手作り化粧水の酵素力でお肌つるつる! 商標登録申請済

### 酒肌水

大吟讓酒粕だけで出来た! 弊社の粉碎技術で可能にした!!

日本酒や酒粕は肌に良いと昔から言われています。特に酒粕は、アミノ酸やビタミンを始め、米や酵母由来の栄養分を多く含有しています。お休み前や洗顔後、また、お化粧の下地等にお顔や全身に付けてご使用下さい。

有限会社 おたまや 代表者 秋葉 佳之

〒992-0054 山形県米沢市城西 4-7-33 TEL.0238-23-1850 FAX.0238-23-1851  
創業:平成9年5月 法人設立:平成9年5月 事業内容:米、麦糶、味噌醸造業・乾燥粉末事業

[info@otamaya.com/](mailto:info@otamaya.com/)

<http://www.otamaya.com/>

