

生麴 (生糀)

酵素力価の強い
おたまやの 麴・糀で
うまい甘酒と味噌を造る!



商品一覧ページに
アクセスできます▶

味噌、塩麴、甘酒作りに…伝統的な床蓋静置製麴法で作る
おたまやの生麴! ・賞味期限 冷蔵14日 / 6ヶ月

記載されている商品価格は全て税込です

味噌、甘酒、塩麴作りに

砕

碎米麴 (生麴)

1kg 972円
7kg 6,600円

発酵から分解そして熟成へと、お米を砕いた原料で出来ているから、塩慣れが良くうまみの形成スピードも早い、安定した美味しい製品が出来上がります。

甘酒作りに特化した生麴

甘酒

甘酒麴 (生麴)

1kg 1,188円
5kg 5,875円

丸米を使用し、2日目の製麴切り返し時に通常よりも若干水分過多にして、甘酒作りの際に最高のパフォーマンスを発揮します。

味噌、甘酒、塩麴作りに

米

米麴 (生麴)

1kg 1,188円
5kg 5,875円

丸米タイプの万能向けの生麴です。
味噌、あまざけ、塩麴など、粒をしっかりと残したい製品づくりに…。

玄米味噌、玄米甘酒作りに

玄米

玄米麴 (生麴)

1kg 1,242円
5kg 6,048円

玄米味噌、塩麴、甘酒など、玄米の栄養成分を丸ごと摂取出来ます。
玄米麴には食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富です。

麦味噌、もろみ作りに

大麦

大麦麴 (生麴)

1kg 1,080円
5kg 5,292円

麦みそ作りに適した生麴です。
こだわりの原料の麦は熊本産の大麦(裸麦)を使用しました。この麦こうじを使って、麦みそ特有の旨みをご堪能下さいませ。

麦味噌や麦塩麴
もろみ作りなどに

白麴

大麦白麴 (生麴)

1kg 1,296円
5kg 6,264円

特選の国産(熊本産)大麦に白麴菌でクエン酸を引き出しました。
※到着後すぐにご使用にならない場合は、塩切り糀にするか冷凍庫で保存願います。

味噌、甘酒、塩麴作りに

黒

黒麴 (生麴)

1kg 1,521円
5kg 7,441円

サブリの素材やコスメ美容関連の材料に沖縄の泡盛などで使用される黒麴菌で出来た黒麴から形成される程よい酸味の甘酒づくりで高い栄養価と強い

夏バテ防止!
天然のクエン酸甘酒作りに

白麴

白酸麴 (生麴)

1kg 1,296円
5kg 6,350円

天然のクエン酸を形成する白麴菌で出来ました。
麴菌の関係で茶色い麴(こうじ)になりますが品質は問題ありません。

有限会社おたまや

☎ 0238-23-1850

〒992-0054 山形県米沢市城西4-7-33

受付時間 9:00-18:00 ※店舗定休:水曜

