

ぬかはち

糠ハ[®]

米ぬか × 三五八の融合

無農薬米糠の乳酸菌と三五八の甘みが良い。



商品一覧ページに
アクセスできます▶

無農薬米を精米しとれた『米ぬか』と南東北伝統の
三五八(さごはち)が合致！発酵糠ハは乳酸菌が豊富。

記載されている商品価格は全て税込です



発酵 糠ハ

370gパウチ 648円
800g 1,188円

無農薬 有機肥料米からとれた米糠と米麹で出来た、食べられる米ぬか『糠ハ[®]』登録商標です！
お漬物として野菜をお好みの大きさに切って、袋内でまぶして一晩置くだけ。美味しいお漬物が出来上がります。



7月~9月30日
までの限定販売

黄金三五八

800g 864円
800g×3 2,430円

良質の糠(こうじ)をたっぷり使い、独自の製法でじっくりと3か月以上も熟成させ、米とこうじを分解して旨みを引き出しました。この甘みのある床に和からしを入れて、からし麹漬けの素が出来ました。
※からしの色や風味が飛びやすい為に、アルミ蒸着袋に入れております。開封後は冷蔵庫でお早めにご使用ください。

熟成本造り三五八

370gパウチ 540円
800g 950円
4kg 2,916円
4kgポリ樽 3,240円

10kg 6,480円
20kg 12,960円
ざらつきの無いとろ~っとした練りタイプの三五八(さごはち)です。

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

