

おたまやは全て本格発酵

麦・醤油・塩・紅・玄米

生塩麴

料理は。メイクシーンと素材に合わせて麴も変える・・・

おたまやの本格発酵させて出来た塩麴で

野菜・お魚・お肉でも柔らかく、美味しくなる～！ 賞味期限 全種180日

商品一覧ページに
アクセスできます▶



記載されている商品価格は全て税込です



塩麴

370gパウチ 648円
800g 1,188円
10kg 10,800円

万能調味料としてお米が作りだす
天然の旨みを堪能してください！
一番人気はパウチ入り！



醤油麴

370gパウチ 648円
800g 1,188円
10kg 10,800円

極甘口で塩分8.5%程度で仕上げていま
す。通常の醤油麴とは異なり大麦麴に玄
米麴をブレンドして本格発酵させて出来
た醤油麴です。



玄米塩麴

370gパウチ 648円
800g 1,188円
10kg 10,800円

玄米麴で仕込んだ旨味たっぷりの
玄米塩麴です。
一番人気はパウチ入り！



大麦塩麴

370gパウチ 648円
800g 1,188円
10kg 10,800円

大麦麴で仕込んだ旨味たっぷりの
大麦塩麴です。お好みで、みりんな
どを足して頂いてもOKです。



紅塩麴

300gパウチ 648円
10kg 12,960円

天然の紅麴で糖化発酵させて出来
ました！お肉やお野菜など同等の使
い方でOK！さらに天然紅麴の栄養
成分を摂取出来ます。



手前塩麴手作りセット

4kg量 2,948円
4kg量ポリ樽付 3,175円

自分で塩麴を作る手作りキット
です。



選べる乾燥麴 フリフリ発酵ボトルで作る 塩麴手作りキット

1. 碎米麴 (230g)
2. 米麴 (230g)
3. 玄米麴 (180g)
4. 大麦麴 (180g)
5. 米紅麴 (180g)
6. 黒麴 (140g)
7. 白麴 (180g) 1,080円

お料理に合わせて色んな麴でちょっ
とずつ発酵料理を楽しんでほしいと
いう思いから商品化いたしました。
発酵ボトルで1日1回振って7～10日
で美味しい塩麴が出来上がります。

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

