



おたまやの

手前味噌

10割麹

容器なし・詰め替え用

仕込みまでは当店が行います
お手持ちの詰め替え容器に入れてください



商品一覧ページに
アクセスできます▶

昔の木桶でじっくりと熟成させて出来ました。国産大豆100%使用!

・輪ゴム袋詰めは1kg入り ・賞味期限 全品1年(360日)

記載されている商品価格は全て税込です



手前味噌 麹増し
詰め替え用
10kg 5,292円

寝かせるだけの本格天然醸造の味噌詰め替え用。約4ヶ月熟成で出来る! 麹増しの甘口味噌!

食べ時 約4ヶ月後～



手前味噌 詰め替え用
10kg 4,320円

寝かせるだけの本格天然醸造の味噌詰め替え用!

食べ時 約4ヶ月後～



手前味噌 詰め替え用
15kg 6,264円

本格天然醸造の味噌詰め替え用!
手前味噌(本木樽詰め15kg)の詰め替えに最適です。

食べ時 約10ヶ月後～



手前味噌 詰め替え用
10kg×2個 8,208円

寝かせるだけの天然醸造の味噌詰め替え用!
※こちらの10kg×2入り(20kg)の商品は『重し塩』が付属されません。

食べ時 約10ヶ月後～



限定品
特売

手前味噌 20割玄米麹仕込み
詰め替え用
10kg 4,752円

わが家で仕込む、本格天然醸造の味噌! 10kg詰め替え用。
こちらの味噌は、食べ頃になるまでご自宅で寝かせ貯蔵するだけの商品です。

食べ時 約8ヶ月後～

【保管・貯蔵について】
台所の収納庫、納戸など暗くて直射日光があたらないところで保管願います。
食べ時は仕込み季節、環境、室温などによって変わります。



コウジザムライ

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

