

おたまやの甘口三五八

こうじ漬けに進化!

野菜がとびつきりうまい

切って混ぜるだけ!



540円～ お漬物作りに…

540円～ お肉の漬け込みに…

540円～ お魚の漬け込みに…



熟成 三五八 400g

キャップ付き袋 540円

この「熟成本造り三五八」を使えば、自然の色・つや・うまみを存分に引き出した美味しいお漬物 麹漬け（こうじ漬け）が、驚くほどにカンタンにできます!

おたまやの三五八は塩分を控えた甘口タイプです。塩味が足りない場合は食塩をちよい足し頂いてもOKです。
この商品はキャップ付き袋になります。

常温180日



熟成 三五八 800g

真空平袋 700円

三五八お試し 規格ネコポス 送料無料!

おたまやの三五八は塩分を控えた甘口タイプです。塩味が足りない場合は食塩をちよい足し頂いてもOKです。
この商品は真空平袋になります。

新規様1回限りのご購入可能となります。

常温180日



熟成 三五八 1kg

ゴムとじ 864円

得用、輪ゴムとじ

おたまやの三五八は塩分を控えた甘口タイプです。塩味が足りない場合は食塩をちよい足し頂いてもOKです。
この商品は輪ゴムとじになります。

常温180日



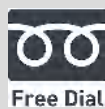
熟成 三五八 4kg

昭和本樽 11,124円

本格的なお漬物作りに…昭和本樽仕込みキット

良質の糀（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。
この商品は昭和本樽（本杉桶）のセットです。直接仕込まれる事で、樽からの良質の酵母菌や乳酸菌の作用で健康で美味しいお漬物が出来上がります。

常温180日



0120-23-0055

(携帯・PHSの方は0238-23-1850)

受付時間:9:00~18:00 (定休日:毎週水曜日、第1・3日曜)

有限会社おたまや

〒992-0054

山形県米沢市城西4-7-33