

長期保存にべんり 乾燥麴

麴菌を弱めないように超低温で乾燥します。



全商品 356円 自家製甘酒作りに… 賞味期限 全品8ヶ月(240日) 全商品 356円 自家製甘酒作りに… 賞味期限 全品8ヶ月(240日)



碎米麴 (乾燥麴) 250g

味噌、甘酒、塩麴作りに

あえて碎米を使用して生こうじを造り、酵素を破壊しないように低温でじっくりと乾燥させて出来上がりました。

原料米のお米が砕けている分、発酵と熟成が良好で、分解度が高く安定した塩麴をお作り頂けます。



米麴 (乾燥麴) 250g

甘酒づくりに適したこうじです。

丸米を使用して生こうじを造り、酵素を破壊しないように低温でじっくりと乾燥させて出来上がりました。

その他、味噌作りなども美味しくお作り頂けます。



玄米麴 (乾燥麴) 230g

味噌、甘酒、塩麴づくりに適した玄米こうじです。

玄米を使用して生こうじを造り、酵素を破壊しないように低温でじっくりと乾燥させて出来上がりました。

栄養価の高い玄米麴で甘酒や塩麴など色々な製品をお作り下さい。



大麦麴 (乾燥麴) 230g

味噌、塩麴、もろみ作りに適した大麦こうじです。

熊本産の大麦(裸麦)を用い、48時間(3日間)かけて麦こうじを造り、その後じっくりと乾燥させて出来上がりました。

もろみや塩麴作り、また漬物、加工品等にご使用頂けます。



米紅麴 (乾燥麴) 230g

赤が体に良い! 紅麴甘酒や紅塩麴作りに。

おたまやオリジナル碎米麴+天然紅麴を合せました。紅麴甘酒も綺麗なピンク色の甘酒をお作り頂けます。

その他、塩麴や色と甘みを出したい製品などにお使い頂けます。



白酸麴 (乾燥麴) 230g

夏バテ防止! 天然のクエン酸甘酒作りに。

クエン酸を形成する麴菌で4日間培養して出来ました。通常の麴よりも温度の上昇が緩やかで日数も要します。この米麴だけですと酸味が強いので通常の米麴と合わせて甘酒をお作り頂いても良いです。



黒米麴 (乾燥麴) 110g

黒米甘酒や塩麴、黒どぶろく作りに。

醸造米に適した『黒うるち奥の紫』を減農薬にて生産し黒米こうじを製造します。

古代米 黒米はアントシアニンやポリフェノールを多く含み栄養価の高いことで知られております。

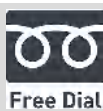


赤米麴 (乾燥麴) 110g

赤米甘酒や塩麴、赤どぶろく作りに。

醸造米に適した『赤うるち紅ロマン』を使用。

古代米 赤米はカルシウム、カリウム、タンニンなどを多く含み栄養価の高いことで知られております。



0120-23-0055

(携帯・PHSの方は0238-23-1850)

Free Dial 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