



弊社では搾りたての酒粕を通年楽しんで頂けるように-20度の氷温庫で保管しております。



九平次 純大酒粕 山田錦

1kg 540円

他2kg、5kg、10kg
20kgなどお得用あり

冬期間(12~3月) 冷暗所 / 3ヶ月

冷蔵庫保存 / 6ヶ月

冷凍庫保存 / 1年

九平次 純米大吟醸酒粕 山田錦

精米歩合50% 酒造好適米(山田錦)を約50%磨いて、仕込んで出来たお酒から出来た最上級の酒粕です。銘酒、醸し人九平次 EAU DU DESIR(希望の水)から出来た最高の酒粕です。当店の一番人気商品です。

搾り期間: 12月 ~ 4月頃まで

販売期間: 12月 ~ 9月頃まで

(在庫状況により前後します)

4月からはできたてを提供できるように氷温貯蔵しています。



九平次 純米大吟醸酒粕 別誂

精米歩合35% 酒造好適米(山田錦)を35%までも磨いて、仕込んで出来たお酒から出来た、九平次最高級FRAG SHIP酒粕です。

搾り期間: 3月初旬頃

販売期間: 3月下旬頃(1回 300kgのみ入荷)



九平次 純米大吟醸酒粕 雄町

精米歩合50% 酒造好適米赤磐雄町を約50%磨いて、仕込んで出来たお酒から出来た最上級の酒粕です。香り、味、最高の風味をご堪能下さいませ。雄町(仕込み米の銘柄)は山田錦の先祖にあたる品種です。

搾り期間: 1月 ~ 3月頃まで

販売期間: 1月下旬頃(1回 600kgのみ入荷)



九平次 純米大吟醸酒粕 酒粕ペースト

最高級の九平次 純米大吟醸酒粕(山田錦)を石臼式特殊粉碎機で、きめ細やかなペーストを実現致しました。

また、水やその他の不純物は一切使用しておりません。



九平次 純大酒粕

生ペースト

600g 918円

冷蔵庫6ヶ月 / 冷凍庫: 1年



Free Dial

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