

伝統の製法で麴屋が造る

# 米麴粉末

生菌の米麴パウダーで  
体をきれいに！



おたまやのこうじパウダーで酵素飲料作りやマイサプリ作りに…賞味期限 全品1年(360日)



米麴粉末 100g 756円

美容、コスメ、甘酒製造

当店製造の米こうじを酵素を破壊しないように低温で乾燥させて、粉末化しました。  
調味料や隠し味、お料理の材料としてお菓子作り美容コスメ関連からも注目をあびております。



甘麴麴粉末 100g 1080円

調味料、美容、コスメ

米麴粉末に一定の温度を自己発酵を起こさせ、自分で糖化をさせて、甘みを引き出した製品です。

自然なやわらかい甘みや旨み、またコクを引き出したい製品に最適です。



玄米麴粉末 100g 864円

調味料、サプリ、製菓材料

玄米を使用して生こうじを造り、酵素を破壊しない低温で粉末にしました。

製菓材料はもとより栄養価の高い玄米麴で甘酒酵素など色々なサプリメント製品、美容関連の素材などをお作り下さい。



大麦麴粉末 100g 756円

製菓材料、調味料、機能性

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粉末させて出来上がりました。  
大麦の香ばしい香りが素材に広がります。



白酸麴粉末 100g 810円

サプリ、酸化防止、機能性健康食品、ph調整、

クエン酸を形成する麴菌で4日間培養して出来ました。

ビタミンB群、アミノ酸も豊富で疲労回復効果も見込めます。酸味があるので酸化防止やうまみなど、食味のバランスにも優れております。



黒酸麴粉末 100g 864円

サプリ、酸化防止、機能性健康食品、ph調整、天然色素

クエン酸を形成する麴菌で4日間培養して出来ました。

こちらも白酸麴同様に栄養価に優れ、さらに黒米特有のアントシアニンやポリフェノールが豊富です。天然色素でぶどう色も演出出来ます。

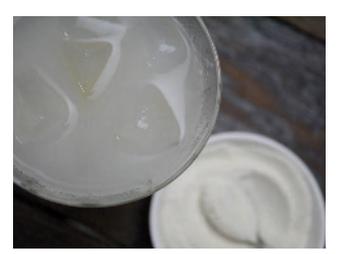


豆麴粉末 100g 756円

調味料、うまみ出し

無農薬、有機肥料で育てた山形産のすずかおり大豆を3日間かけて旨みを引き出し豆麴にして乾燥粉末に致しました。

旨みが非常に強く素材に入れた際にコクや味に深みを持たせることが可能です。



各種規格、業務用サイズも御座います。

スペックや特徴など遠慮なくお問合せ下さいませ。

最低1ケースからお見積りも可能です。



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