

おたまやの味噌粉末で  
和スイーツづくり！

## 味噌粉末



製菓材料の味噌素材に水分や酵母が一定だから扱いやすい全て国産原料と天然醸造にこだわった！賞味期限 全品1年（360日）



白麹味噌粉末 100g 648円

当店の10割麹3.0合塩で仕込んだ甘口の味噌パウダーです。塩分が弱く生地に混ぜた時に色が殆ど付かないのが特徴です。塩気を抑えて味噌の甘みを重視した味噌スイーツなどお菓子作り全般にお使い下さい。



赤麹味噌粉末 100g 756円

天然醸造で仕込んだ浮き麹味噌を使用。赤味噌タイプをパウダーにしました。味噌の褐色と風味が良く扱い易い製品です。おたまや味噌の熟した旨みとコクをお楽しみ下さい。程よい塩味と味噌色を出したい菓子作りに！



白熟味噌粉末 100g 756円

白麹味噌を低温で長期熟成して最大限旨みを出しました！

塩気を抑えて味噌の甘みとコクや風味を重視した味噌スイーツなどお菓子作り全般にお使い下さい。



玄米味噌粉末 100g 810円

栄養たっぷりの玄米麹味噌で出来たパウダーです。

何ととっても全ての要素で白米の2倍～6倍を誇る栄養成分。玄米の特有の風味と香ばしさと栄養たっぷりの製品づくりに！



麦味噌粉末 100g 810円

九州産の大麦で味噌を作りパウダーにしました。大麦（裸麦）独特の風味が、製品にも良く馴染みます。

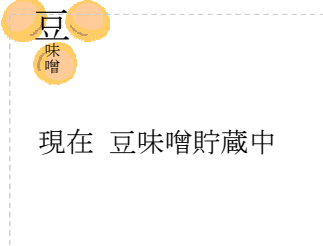
お料理や、スイーツ、和のアクセントを加えたい製品づくりなどにご使用ください。



熟成味噌粉末 100g 864円

三年の歳月を経て出来た熟成味噌をパウダーにしました。

風味や旨みが良く出て少量の使用でも力強い味噌味を引き出せます。熟成味噌スイーツなどとして、お菓子全般にお使い下さい。



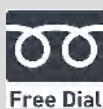
豆味噌粉末 100g 756円

豆麹全量で仕込み中です。出来上がりまで今しばらくお待ちくださいませ。



得用味噌粉末 100g 648円

味噌の大桶、上層部の酵母を主にパウダーにしました。蔵内の木桶の癖により酵母の育成度合いもことなり、品質が安定しないことで特価にて提供させて頂いております。



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