

生麴 (生糀)

酵素力価の強い
おたまやの麴・糀で
うまい甘酒と味噌を造る!



味噌、塩麴、自家製甘酒作りに… 賞味期限 冷蔵7日、冷凍半年 味噌、塩麴、自家製甘酒作りに… 賞味期限 冷蔵7日、冷凍半年



碎米麴 (生麴) 1kg 756円
" " 7kg 5,065円

味噌、甘酒、塩麴作りに

発酵から分解そして熟成へと、お米を砕いた原料で出来ているから、塩慣れが良くうまみの形成スピードも早い、安定した美味しい製品が出来上がります。
特に味噌と塩麴にGoodです。



甘酒麴 (生麴) 1kg 864円
" " 5kg 4,104円

甘酒作りに特化した生麴

丸米を使用し、2日目の製麴切り返し時に通常よりも若干水分過多にして、甘酒作りの際に最高のパフォーマンスを発揮します。

お米の形がしっかりと残ります。



米麴 (生麴) 1kg 864円
" " 5kg 4,104円

味噌、甘酒、塩麴作りに

丸米タイプの万能向けの生麴です。

味噌、あまぎけ、塩麴など、粒をしっかりと残したい製品づくりに…



玄米麴 (生麴) 1kg 886円
" " 5kg 4,326円

玄米味噌、玄米甘酒作りに

玄米味噌、塩麴、甘酒など、玄米の栄養成分を丸ごと摂取出来ます。

玄米麴には食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富です。



大麦麴 (生麴) 1kg 886円
" " 5kg 4,212円

麦味噌、もろみ作りに

麦みそ作りに適した生麴です。こだわりの原料の麦は熊本産の大麦(裸麦)を使用しました。
この麦こうじを使って、麦みそ特有の旨みをご堪能下さいませ。



白酸麴 (生麴) 1kg 1,080円
" " 5kg 4,212円

夏バテ防止!天然のクエン酸甘酒作りに。

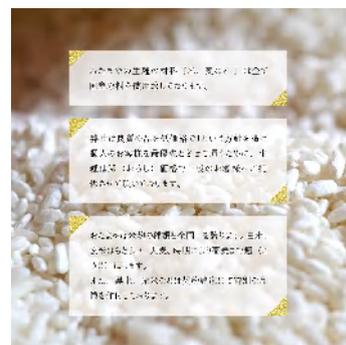
クエン酸を形成する麴菌で出来ました。
麴菌の関係で一部緑色、また茶色い麴(こうじ)が入る事があります。品質は問題ありません。



玄麦麴 (生麴) 1kg 1,188円
" " 5kg 5,670円

麦味噌、塩麴、もろみ作りに

愛媛産の玄麦でこうじにしました。栄養価が非常に高く、味噌や塩麴、もろみ作りなどに良いです。



その他、業務用5kg×2入(10kg)や無農薬 有機肥料 米麴、玄米麴、黒米麴、赤米麴も御座います



0120-23-0055
(携帯・PHSの方は0238-23-1850)
Free Dial 受付時間:9:00~18:00 (店舗:水曜定休)

有限会社おたまや
〒992-0054
山形県米沢市城西4-7-33