

醸す。ゆっくりと...

天然醸造蔵で

明治時代の木桶。

無添加 生味噌



昔の木桶でじっくりと熟成させて出来ました。国産大豆100%使用！輪ゴム袋詰めは1kg入り 賞味期限 全品1年（360日）



白渡し味噌 900g 540円

天然醸造味噌、粒を漉した中辛味噌です。

お豆腐やナスなどの具材にマッチします。

タイプ：米麴 / すり味噌 / 白

塩分：◇◇・・・（中辛）



特合せ味噌 900g 540円

浮き麴と2年味噌を合せて出来たお得な赤味噌

なめこやきのこ類に良く合います。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 赤

塩分：◇◇◇・・・（中辛）



浮麴味噌 900g 640円

塩分と麴のバランスが良い辛口の白味噌です。

大根、玉ねぎ、キャベツなどに良いです。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 中白

塩分：◇◇◇・・・（中辛）



甘麴味噌 900g 864円

味噌のコクと風味、甘みが効いた甘麴味噌です。

野菜、具材全般に合います。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 中白

塩分：◇◇・・・（中甘）

※5段階評価で ◇ が多いほど塩分が高いです。

※5段階評価で ◇ が多いほど塩分が高いです。



20割麴味噌 900g 864円

お豆に対して米麴を2倍も使用したこうじたっぷりの粒味噌です。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 白

塩分：◇・・・（甘口）



紅麴味噌 900g 1080円

米味噌の10割麴タイプに天然紅麴（粒）を入れた健康志向のお味噌です。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 中白

塩分：◇◇・・・（中甘）



2年味噌 900g 1404円

粒赤タイプの味噌です。若い味噌とは一味も二味も違う個性を持った最高の田舎味噌です。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 濃赤

塩分：◇◇◇◇・・・（辛口）



3年味噌 900g 1944円

高い香り、豊かな風味！酵母をしっかりと貯えた三年味噌は、調味料としてもお使い頂けます。

タイプ：米麴 / 粒味噌 / 赤黒

塩分：◇◇◇◇・・・（辛口）



0120-23-0055

（携帯・PHSの方は0238-23-1850）

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