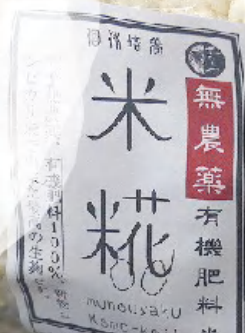


農家×麴人でこだわり抜かれた
完全無農薬 米麴、黒米麴、玄米麴

無農薬米麴

100%有機肥料を用い。化学肥料は一切無し！

新物コシヒカリ米使用



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



無農薬有機肥料 米麴（生麴）
1kg 1,404円/5kg 6,480円

味噌、甘酒、塩麴作りに



無農薬有機肥料 玄米麴（生麴）
1kg 1,458円/5kg 6,750円

玄米味噌、玄米甘酒作りに



無農薬有機肥料 黒米麴（生麴）
1kg 1,728円/5kg 8,100円

味噌、黒甘酒、塩麴作りに



無農薬有機肥料 赤米麴（生麴）
1kg 1,728円/5kg 8,100円

味噌、赤甘酒、塩麴作りに

おたまや工場長が水田の選定までこだわり。乾燥調整まで監修してできた原料米。無農薬 有機肥料 100%使用米の米麴（生こうじ）

味噌仕込みなどで、無農薬米を使うなら表皮を残した玄米麴がお勧め！栄養価が高く、旨みもしっかりと出来て満足の製品になります。

甘味と色（赤黒）を引き出したい製品の作りにご使用下さいませ。黒米生麴はアントシアニンやポリフェノールを含み、栄養価も高く、色付けにも良い製品です。

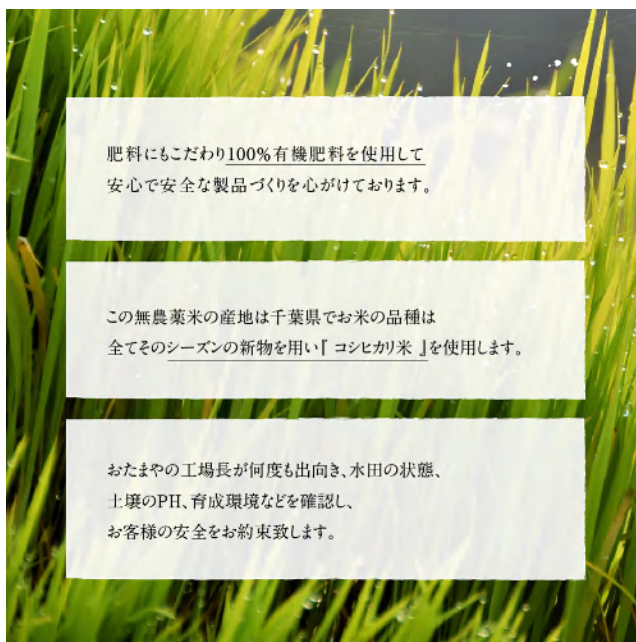
甘味と栄養素を引き出した製品の作りにご使用下さいませ。赤米生麴はタンニンやポリフェノールを含み、栄養価の高いこだわり製品が出来上がります。



合鴨農法で全く農薬を使わず生育したこだわりの1等米を用い
最良の麴菌で作り上げた『米麴』と『玄米麴』と『黒米麴』です

無農薬合鴨農法とは

アイガモを水田に放飼することにより、雑草や害虫を餌として食し化学肥料や農薬を使うことなく生育、化学肥料による稲の弱体化を回避出来、病虫害の低減を図れます。



肥料にもこだわり100%有機肥料を使用して
安心で安全な製品づくりを心がけております。

この無農薬米の産地は千葉県でお米の品種は
全てそのシーズンの新物を用い「コシヒカリ米」を使用します。

おたまやの工場長が何度も出向き、水田の状態、
土壌のPH、育成環境などを確認し、
お客様の安全をお約束致します。



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