

Spend
at
home

おうちですごそう♪

おたまやの 手作りキット!

楽し!



自分で大豆煮からの味噌作りは格別です! 家族で無添加味噌作り♪ 仕込みシールとわかりやすい説明書入り!



味噌キットおためしタッパ

- ・米麴+白大豆 1,296円
- ・米麴+秘伝豆 1,566円
- ・玄米+白大豆 1,458円

少量から簡単に美味しい味噌で家族みんなが健康になれる! 沖縄塩が付きます。

室温で4-6ヶ月の熟成期間が必要です。



手作り味噌キット10割麹 樽無

- ・白大豆 8kg量 3,402円
 - ・秘伝豆 8kg量 4,366円
- ※大容量15kg、26kg詰もあります。
※麴増し15割のキットも御座います。

大豆をじっくり茹でてこうじと合わせ、手持ちの桶や容器に仕込んで下さい。

約6-10ヶ月の熟成期間が必要です。



手作り味噌キット10割麹 樽入

- ・白大豆 8kg量 3,780円
 - ・秘伝豆 8kg量 4,428円
- ※玄米麴+白大豆/玄米麴+秘伝豆あり
※大容量20L、40ポリ樽仕込用あり

定番のポリ樽入り。木蓋は香りの良い檜材を使用。最高の味噌を仕込で下さい。

約10ヶ月の熟成期間が必要です。



かんたんキット 本樽味噌作りNO3 (3L樽表面のみチークオイル仕上げ)

- ・秘伝豆+米麴 1.7kg 5,832円

大豆は地元青豆で仕込み出来上がり約1.7kgで本杉樽で楽しめます。

約4-6ヶ月の熟成期間が必要です。



手前味噌 昭和本樽

- ・NO7 4kg量 9,625円
- ・NO12 8kg量 13,063円
- ・NO20 15kg量 22,688円

国産の本杉樽(桶)で仕込む本格天然醸造味噌。毎年、良質の味噌酵母が美味しいお味噌を醸します。

約10ヶ月の熟成期間が必要です。



手前味噌 昭和本樽 柿渋仕上

- ・NO12 8kg量 16,500円
- ・NO20 15kg量 26,379円
- ・NO40 30kg量 39,875円

国産の本杉樽(桶)で仕込む本格天然醸造味噌。樽も味も良くなる無臭本柿渋で仕上げた赤樽です。

約10ヶ月の熟成期間が必要です。



昭和本樽 杉桶 (外容器)

- ・NO7 最大7kg 7,865円
- ・NO12最大12kg 10,593円
- ・NO20最大20kg 17,213円

この商品は中身の味噌は入りません。

その他3L、30L、40L本樽、柿渋仕上げ、ポリ樽、柿渋セット等も御座います。



・北海道産 仕込み昆布

当店のお味噌にピッタリ合った仕込み昆布を北海道から買い付けて、手前味噌と味噌キットにサービスさせていただきます!

直営店来店時にパンフをお見せ下さい。100円パック1袋プレゼントクーポン (お一人様1個限り)



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

ちよこっ!パック
どれでも
1個