我が家で仕込む。我が家で熟成。

昭和本樽仕込みへ

低込み味噌





輪ゴムをゆるめ約10ヶ月置くだけ!本格天然醸造がご自宅でかんたんに出来ます♪ 仕込みシールと説明書入り!



手前味噌おためしタッパ

- ·11割麹 1.7kg 1,080円
- · 20割麹 1.5kg 1,080円
- · 20割麹 紅麹1.5kg 1,080円

輪ゴムを緩めて付属の昆布 を入れて寝かせるだけ!

約3-6ヶ月の熟成期間が必要です。



手前味噌詰め替え用 樽無

- ·10割麹 10kg 4,320円
- · 19割麹増10kg 5,292円
- ※大容量20kg詰もあります。

手持ちの桶や容器に空気を 抜きながら詰め込んで貯蔵 して下さい。

約6-10ヶ月の熟成期間が必要です。



手前味噌詰めポリ樽入り

- · 10割麹 3kg 1,944円
- ·10割麹 10kg 4,536円
- ·10割麹 20kg 8,640円

約10ヶ月の熟成期間が必要です。

輪ゴムを緩め重しをのせる 輪: だけでも、樽に空気を抜き だにながら貯蔵頂いてもOK。 なっ



手前味噌詰めポリ樽入り

- ·19割麹増 3kg 2,322円
- ·19割麹増10kg 5,616円
- ·19割麹増20kg 10,800円

輪ゴムを緩め重しをのせる だけでも、樽に空気を抜き ながら貯蔵頂いてもOK。

約4-8ヶ月の熟成期間が必要です。



手前味噌 昭和本樽

- ·NO7 4kg 8,525円
- ·NO12 8kg 13,338円
- ·NO20 15kg 23,375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

- ·NO7 4kg 11,275円
- ·NO12 8kg 17,188円
- ·NO20 15kg 27,500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<u>3L、30L、40L本樽、</u> <u>柿渋仕上げ、ポリ樽、柿渋</u> 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 ビスさせて頂きます!

直営店来店時の購入の際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)





 $0\ 1\ 2\ 0\ -\ 2\ 3\ -\ 0\ 0\ 5\ 5$

(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

