

新物

味噌用白大豆

無農薬大豆と減農薬大豆でご提案。



食の安全を第一に考慮し、この味噌用白大豆では特別栽培『減農薬』にて管理徹底へのご指導させて頂いております。ゆえにどうしても11月～翌年5月頃までの新しいロットは農家直接仕入れの為に、品質の面で汚れや虫食い、カケなどが入る事をご理解願います。



里のほほえみ大豆1kg 486円
" " 7kg 3,024円

大豆の甘みが絶対人気の味噌作りに最良。

地元米沢、高畠、川西地区で採れた農薬もわずかに抑えて作りました。味噌作りの最高のパフォーマンスを発揮します。煮豆でも濃厚で大変美味しくいただけます。当店一番人気の味噌用大豆です。



里のほほえみ大豆 30kg 13,200円

味噌作りに業務用30kg詰め

毎年大容量での味噌作りや味噌教室などのご支持を頂いております。生産者様のロットにより、豆肌やサイズなど多少異なります。



秋粒大豆 1kg 486円
" " 7kg 3,024円

栗のような風味！味噌、煮豆に最適。

特別栽培 希少品種シュウリュウ大豆です。豆肌はくすみがあってあまり良くないですがゆで栗のような風味で絶品です。生産者が少なく毎年100本程度で終売です。



秋粒大豆 30kg 13,200円

味噌作りに業務用30kg詰め

希少品種シュウリュウ大豆 業務用たっぷり使える30kg入り。手前味噌教室などでご使用頂けます。



無農薬 すずかおり1kg 648円
" " 3kg 1,728円

納豆や味噌作りにも。

無農薬 有機肥料で作った極小大豆 すずかおりを特別価格にてご提供致します。

豆ごはんや納豆づくり、また味噌作りにもお勧めです。



無農薬 すずかおり 30kg 16,200円

小粒納豆作りや味噌作りに業務用30kg詰め。

無農薬 有機肥料 極小大豆 すずかおり大容量30kg詰め。

近年は味噌作りでもご支持を頂いております。



挽き割大豆 1kg 756円
" " 3kg 2,138円

味噌作りや納豆作り、豆ごはんにもGood。

国産の割大豆。味噌作りは煮えが早く、潰しも手作業でかんたん。大豆の外皮も取りのぞいているので、出来上がり味噌の色が綺麗。



挽き割大豆 25kg 16,200円

割り大豆の業務用25kg詰め。

たっぷり使えて経済的。国産の割大豆。味噌作りは煮えが早く、潰しも手作業でかんたん。大豆の外皮も取りのぞいているので、出来上がり味噌の色が綺麗。

直営店来店時にこの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

