

令和2年

搾りたて 大吟醸酒粕

やわらか

限定品



おたまや独自の特殊製法でいつも搾りたてフレッシュなやわらか酒粕。特定酒蔵の大吟醸、純米大吟醸酒粕のみを使用しました。

原料ストックが無くなるまでの販売中！冬期間の冷暗所で3ヶ月。冷蔵6ヶ月。冷凍で1年の保存が可能です…



やわらか大吟醸酒粕 (800g)
全国一律送料無料 770円

特定蔵の大吟醸酒粕を柔らかく特殊加工致しました。送料無料のお試し価格でご提供させていただきます。

お料理（鍋物、漬物）パン作り、調味料としてや、美容関連にも多くのお客様からご支持を頂いております。ネコポス便にて発送させていただきます。



やわらか大吟醸酒粕 (2kg)
1,620円

サイズ感が人気の2kg詰め。

今年度のフルーティーな香りを持つ大吟醸酒粕、純米大吟醸酒粕を搾りたてのフレッシュ感をそのままに独自製法でやわらかく仕上げました。

お料理（鍋物、漬物）パン作り、調味料としてや、美容関連にもご支持を頂いております。



やわらか大吟醸酒粕 (10kg)
4,860円

たっぷり使える10kg詰め。

今年度のフルーティーな香りを持つ大吟醸酒粕、純米大吟醸酒粕を搾りたてのフレッシュ感をそのままに独自製法でやわらかく仕上げました。

お料理（鍋物、漬物）パン作り、調味料としてや、美容関連にもご支持を頂いております。



やわらか大吟醸酒粕 (20kg)
8,640円

業務用規格20kg詰め。

今年度のフルーティーな香りを持つ大吟醸酒粕、純米大吟醸酒粕を搾りたてのフレッシュ感をそのままに独自製法でやわらかく仕上げました。

魚介類の若漬け、山海漬け漬けや1回で大容量のご使用に便利です。



直営店来店時にこのパンフをお見せ下さい。100円バック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（定休日：毎週水曜日、第1・

有限会社おたまや

〒992-0054

山形県米沢市城西4-7-33

