

YONEZAWA

商標



登録

OTAMAYA

昭和本樽仕込み館

SHOWA HONTARU SHIKOMI KAN

営業時間/AM9:00~PM5:00 定休日/水曜日(冬季間のみ第一・第三日曜)



YOKUBARI MUSUME

見て触れて味わえる、昭和の雰囲気漂う醸造販売店。 ホンモノの味をお届けします。



オススメ

おたまや純米清酒・シヨット酒大吟醸
当店オリジナル純米酒や香梅・沖正宗・東光など地元のお酒を揃えております。



生こうじコーナー

11種類、33品目を誇るフレッシュな生麹を店舗で購入頂けます。



2F 麹室

階段を上げれば、味噌用麹や甘酒用麹などの出来たてを、時期により即売できます！
子分たちがその節で修行しています(๑)



本樽仕込み味噌

重い蔵戸を開けると…“ど〜ん”とたたずむ大きな大きな樽。懐かしい昭和時代の面影がまだここには存在しています。樽の中には味噌が入っていて、時期によっては味噌の仕込み風景も見る事が出来ます。



発酵品100円 ちよこつとパック

このコーナーは昔のラダーで全部100円で販売中!

昔懐かしい量り

昔はこんな量りを使って商売をしていたものです。今ではほとんどデジタル化してしまいましたね…



乾燥こうじコーナー

保存に便利な乾燥麹を販売中です。

味噌量り売り

今は、昭和仕込みうき糀味噌・大寒粒赤味噌・とし白味噌・甘味噌の4種類をお楽しみいただけます。お気に入りの味噌100g40円から購入出来ます。



天然の紅麹で出来た赤い甘酒 紅麹生甘酒 400g入り

和スイーツコーナー

当店の味噌や甘酒を使った、和スイーツもあり!!



冷蔵庫の中には…
塩麹をはじめ、田楽味噌や酒粕ペースト、生味噌などを取り揃えております。



一斗瓶

一斗瓶の約10倍の量が入る瓶!今ではあまり見られないため貴重な存在です。

おたまや製品

自然素材をそのまま生かした、おたまや特製味噌製品。ご飯のお供に、酒の肴にお好みどうぞ。山形もろみなす・からしなす・南蛮もろみ・くるみみそ・ピーナッツみそ・三五八・甘酒 などなど



店内左側には

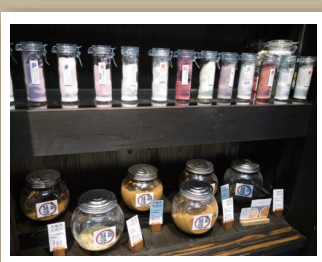
一服処が御座います。サービスの甘酒やお茶、味噌ソフトクリームなどをくつろぎながら食べて頂けます。

味噌ソフト 200円(税込み)
当店の味噌を乾燥させ粉末にしてソフトに混ぜ込みました!

米沢の特産“うこぎ”

直江兼続が愛でて、上杉鷹山が奨励したひめウコギは食べて良い、困って良い!!
店舗横で大量販売中!

ウコギとはウコギ科の植物で、米沢地方では古くから食用を兼ねた垣根として利用されています。特に米沢藩九代藩主「上杉鷹山公」がウコギの垣根を奨励したとされ、春から初夏にかけての新芽が美味しく切り和えやおひたしをはじめ天ぷらなど、様々な料理法でいただけます。(店舗横にてウコギ苗木大量販売中。4月中旬～9月末迄。各種～)近郊にうこぎ畑隣接。



紅麹、米麹や各種パウダーを量り売り、ご自分で調合しお好みのプリキボトルに詰めて「マイパウダーやマイサプリ」として楽しめます。

アマスム

amasmo

コウジだけの甘み糖化発酵デザート



Houji-cha amasmo
ほうじちゃアマスム 500円



Beni-hassaku amasmo
ベニハッサクアマスム 500円



お砂糖は一切使用せず、当店の生甘酒こうじ甘酒をベースにし、この甘みにそれぞれの副材料素材を加えて出来ました。美味しくヘルシーなスムージーです!

昭和を醸し出す店内…昭和本樽仕込み味噌、2階に麹室を設置し麹と味噌を即売。三五八・もろみ・地酒など取り揃えております。

上杉家御廟所近く昭和本樽仕込み館へ是非お越し下さい。

昭和本樽仕込み館 おたまや

山形県米沢市城西四丁目7番33号 電話 0238-23-1850 0120-23-0055

味噌・こうじ・甘酒はおたまや <https://www.otamaya.com>

発酵パウダーはこうじカンパニー <https://kojicompany.co.jp>

otamaya 1832



コウジサムライ
ココロキル

この子アゲットまたははハンプリットを
おたまや お持ち帰り用は
どちらのソフトも
20円です!!