

# 生麴 (生糀)

酵素力価の強い  
おたまやの 麴・糀で  
うまい甘酒と味噌を造る!



味噌、塩麴、自家製甘酒作りに… 賞味期限 冷蔵7日、冷凍半年 味噌、塩麴、自家製甘酒作りに… 賞味期限 冷蔵7日、冷凍半年



碎米麴 (生麴) 1kg 756円  
" " 7kg 5,065円

味噌、甘酒、塩麴作りに

発酵から分解そして熟成へと、お米を砕いた原料で出来ているから、塩慣れが良くうまみの形成スピードも早い、安定した美味しい製品が出来上がります。  
特に味噌と塩麴にGoodです。



甘酒麴 (生麴) 1kg 864円  
" " 5kg 4,104円

甘酒作りに特化した生麴

丸米を使用し、2日目の製麴切り返し時に通常よりも若干水分過多にして、甘酒作りの際に最高のパフォーマンスを発揮します。

お米の形がしっかりと残ります。



米麴 (生麴) 1kg 864円  
" " 5kg 4,104円

味噌、甘酒、塩麴作りに

丸米タイプの万能向けの生麴です。

味噌、あまざけ、塩麴など、粒をしっかりと残したい製品づくりに…



玄米麴 (生麴) 1kg 886円  
" " 5kg 4,326円

玄米味噌、玄米甘酒作りに

玄米味噌、塩麴、甘酒など、玄米の栄養成分を丸ごと摂取出来ます。

玄米麴には食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富です。



大麦麴 (生麴) 1kg 972円  
" " 5kg 4,644円

麦味噌、もろみ作りに

麦みそ作りに適した生麴です。こだわりの原料の麦は熊本産の大麦(裸麦)を使用しました。  
この麦こうじを使って、麦みそ特有の旨みをご堪能下さいませ。



白麴 (生麴) 1kg 1,080円  
" " 5kg 5,130円

夏バテ防止!天然のクエン酸甘酒作りに

天然のクエン酸を形成する白麴菌で出来ました。麴菌の関係で茶色い麴(こうじ)になりますが品質は問題ありません。



黒麴 (生麴) 1kg 1,188円  
" " 5kg 5,400円

サプリの素材やコスメ美容関連の材料に沖縄の泡盛などで使用される黒麴菌で出来た

黒麴から形成される程よい酸味の甘酒づくりで高い栄養価と強い免疫作りに機能を発揮致します。



その他、業務用5kg×2入(10kg)や無農薬 有機肥料 米麴、玄米麴、黒米麴、赤米麴も御座います



0120-23-0055

(携帯・PHSの方は0238-23-1850)

Free Dial 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