

こだわりがある味噌づくり♪

おたまや直営店で 味噌作りの材料をセレクト!



冬号

4つのこだわり

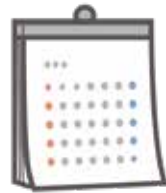
01 量にこだわる
どの位の仕込み量(家族や使用量)
出来高約4kg/8kg/15kg/28kgなど



02 素材にこだわる
材料の選定(麴・大豆・塩)

- 碎、米、玄米、黒米、赤米、大麦
- 大豆、青大豆、紅大豆、黒
- 並塩、天日

03 期間にこだわる
仕込期間 食べ時 麴と塩分量
4ヶ月/8ヶ月/1年など… 10割、15割、20割麴



04 容器にこだわる
容器は桶or発酵袋
ポリ桶、木桶、発酵袋(Auto Zipper)



本店WEB来店予約ページから上記01~03期間までを
事前にご連絡頂ければ、配合レシピを制作しご準備させていただきます。



12月~3月末日までおたまや本社直営店で
味噌材料(大豆、麴など)2,000円以上お買い上げ頂くと
沖縄塩(シママース)300g
無料サービスいたします!!

サービスクーポン

沖縄塩 (シママース) 300g 無料

発酵って
イネ!

