

ぬかはち

糠ハハ[®]

米ぬか × 三五八の融合

無農薬米糠の乳酸菌と三五八の甘みが良い。



無農薬米を精米しとれた『米ぬか』と南東北伝統の三五八（さごはち）が合致でた！乳酸菌豊富な発酵糠ハハ



発酵糠ハハ（400gパウチ）

648円

米糠由来の乳酸菌と米麴をたっぷり入れた甘みと旨みを合わせもった最高級漬け床！

お漬物として野菜をお好みの大きさに切って、袋内でまぶして一晩置くだけ。美味しいお漬物が出来上がります。

賞味180日（冷凍1年）



発酵糠ハハ（1.2kgパウチ）

1,620円

米糠由来の乳酸菌と米麴をたっぷり入れた甘みと旨みを合わせもった最高級漬け床！

お漬物として野菜をお好みの大きさに切って、袋内でまぶして一晩置くだけ。美味しいお漬物が出来上がります。

賞味180日（冷凍1年）



発酵糠ハハ（800g袋）ネコポス

950円

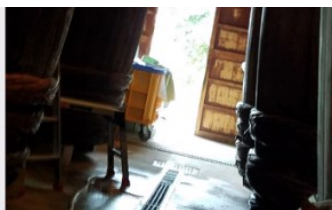
発酵糠ハハ（10kg袋） 8,640円

飲食店さまなど10kg業務用規格もございます。お魚なども表裏面に薄く塗ってジップロックやタッパーなどに入れて、一晩漬け込んで下さい。

賞味180日（冷凍1年）



塩分は約11%



発酵後は本蔵でじっくりと熟成



ちょこっとレシピ見てね。

<https://www.otamaya.com/recipes/3280/>



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・3日曜)

有限会社おたまや
〒992-0054
山形県米沢市城西4-7-33