

全てが『-マイナス』からの始まり・・・未完の調味料

マイナス
純味料

さけ こうじ
酒麴



こだわりの純米酒粕とおたまやの塩麴だけだから
好みの調味料も『+プラス』できる!お塩、醤油、みりん、だしなどを足して
お店のオリジナル料理を**純味料**で自在にコントロール!

全てが『-マイナス』からの始まり・・・余計な素材を加えない引算で辿り着きました。未完の調味料です。



発酵純味料 (600gパウチ)
540円



発酵純味料 (2kg袋)
1,512円



発酵純味料 (10kg袋)
6,480円

こだわりの山形蔵 純米酒粕と
おたまやの塩麴だけだから...

好みの調味料や素材を『+プラス』出きる!お塩、醤油、みりん、だしなどお好みのものと合わせてオリジナルメニューをおたまやの純味料で創作して下さい。

賞味180日 (冷凍1年)

お得な2kg袋入り!

グラタン、ドリア、お鍋や調味料に美味しくご利用いただけます。

おたまやの生塩麴と山形蔵の純米吟醸酒粕で純粋な調味料が出来ました。

賞味180日 (冷凍1年)

発酵純味料 (20kg袋)

11,880円

業務用10kg袋入り! 飲食店様用

酒麴 (酒こうじ) 発酵純味料として、飲食店様では独自の発酵料理のメニュー作りや製品開発にもどうぞ...

賞味180日 (冷凍1年)

酒麴で使用する、お米は厳選した酒米で仕込み
特定酒 (純米吟醸、純米大吟醸) を使用!
そこにおたまやの生塩麴を加え、やわらかにして
出来上がります。
優しい塩味とうま味が特徴の**発酵純味料『酒麴』**



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