



大人気



おたまやの生塩麴!

鶏肉・魚の漬け込みに絶対の自信あり!



生白



生紅麴

生の紅麴を使用して紅塩麴が登場! 健康志向のお料理作りに最適。

おたまやの本格発酵させて出来た塩麴(しおこうじ)で野菜・お魚・お肉でも柔らかく、美味しくなる〜! 賞味(全種180日)



塩麴 (400gパウチ) 648円
塩麴 (2kgパウチ) 2,160円

野菜や魚、鳥、豚肉などの漬け込みまた、万能調味料としてお米が作りだす天然の旨みを堪能して下さい!

一番人気のパウチ入り



塩麴 (1kg袋) 1,080円
塩麴 (10kg袋) 8,640円

パウチタイプの同じ製品で1kg詰めの規格です。

飲食店様に重宝されるお得な10kg詰めもございます



紅塩麴 (360gパウチ) 648円

天然の紅麴で糖化発酵させて出来ました! お肉やお野菜など同等の使い方でもOK

さらに天然紅麴の栄養成分を摂取出来ます



紅塩麴 (1kg袋) 1,296円
紅塩麴 (10kg袋) 9,720円

天然紅麴を入れて本格発酵して出来た紅塩麴

飲食店様に重宝されるお得な10kg詰めもございます



玄米塩麴 (400gパウチ) 648円

玄米麴で仕込んだ旨味たっぷりの玄米塩麴です。表皮も残って分解力も高く、たんぱく質を旨味に変える力が強いです。

一番人気のパウチ入り



玄米塩麴 (1kg袋) 1,080円
玄米塩麴 (10kg袋) 8,640円

玄米パウチタイプの同じ製品で1kg詰めの規格です。

飲食店様に重宝されるお得な10kg詰めもございます



大麦塩麴 (400gパウチ) 648円

大麦麴で仕込んだ旨味たっぷりの大麦塩麴です。魚介類などに相性が良く、大麦特有の香りも良いです。

お好みで、みりんなどを足して頂いてもOKです



大麦塩麴 (1kg袋) 1,080円
大麦塩麴 (10kg袋) 8,640円

大麦パウチタイプの同じ製品で1kg詰めの規格です。

飲食店様に重宝されるお得な10kg詰めもございます

弊社の生塩麴は全て塩分8.8%と甘口に仕上がっております。そのことで食塩をお好みでチョイ足しすることも可能です。



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