

麹菌 (種麹)



自分で造る! 自分で育てる! やさしい麹(こうじ)造り!

製品の使用期間は冷暗所で1年、開封後は冷蔵庫で保存してください。



麹菌 (5g) 324円
 麹菌 (15gx 3) 956円

Aspergillus oryzae

糖化酵素を引き出す一般的な麹菌です。
 甘酒、味噌、どぶろく作りなどを目的とした種麹です

10kg/30kg用



麹菌 (150gボトル) 2,376円
 麹菌 (165gチャック袋) 2,268円

Aspergillus oryzae

糖化酵素を引き出す一般的な麹菌です。
 扱いやすいボトル入りと詰め替えチャック袋

100kg/120kg用



白麹菌 (5g) 324円
 白麹菌 (5gx 3) 956円

Aspergillus kawachii

クエン酸を作り出す白麹菌です。黒麹の突然変異でうまれました。
 酸味のある甘酒作りなど

10kg/30kg用



白麹菌 (50gボトル) 2,376円
 白麹菌 (65gチャック袋) 2,268円

Aspergillus kawachii

クエン酸を作り出す白麹菌です。
 扱いやすいボトル入りと詰め替えチャック袋

100kg/120kg用



黒麹菌 (5g) 540円
 黒麹菌 (5gx 3) 1,566円

aspergillus luchuensis

昔から琉球泡盛作りで使用される黒麹 クエン酸を作り出す麹菌です。
 酸味のある甘酒作りサプリメント素材として

10kg/30kg用



白麹菌 (50gボトル) 3,888円
 白麹菌 (65gチャック袋) 3,780円

aspergillus luchuensis

昔から琉球泡盛作りで使用される黒麹 クエン酸を作り出す麹菌です。
 扱いやすいボトル入りと詰め替えチャック袋

100kg/120kg用



豆麹菌 (200g袋) 540円

大豆麹作りに適した専用の豆麹菌です。

豆味噌作りやひしお漬けなど・

5kg用



豆麹菌 (1kg) 1,620円
 チャック付きアルミ袋

大豆麹作りに適した専用の豆麹菌です。

豆味噌作りやひしお漬けなど・たっぷり使えるお得な1kg入り

25kg用



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