

# おたまや漬け床フェアー

暑い夏は麴を使ったうまい漬物で乗り切れ!



8月1日～9月30日までの特別価格



## 漬け込み酒粕

1kg

酒粕をじっくりと寝かせた漬け込み用の酒粕です。瓜、きゅうり、なす、お魚やお肉など、みりんやお酒、お砂糖などを加えて、うまい粕漬けをどうぞ。



## 酒麴

600g

おたまやの塩麴と大吟醸酒粕を合わせてできた! グラタンやドリア、お鍋などの調味料として。また、だし醤油やみりんなどを加えてお魚の表面に薄く塗って一晩漬け込んで焼き上げてください。



## 糠八

400g

無農薬米糠を麴、蒸米、食塩で本格発酵させて、熟成させて出来た漬け床です。お野菜、魚など美味しく漬け込むことが出来ます。



## 黄金三五八

800g

当店の熟成三五八をベースに和からしを入れて照りを出すためにお砂糖を微量加えました。からし麴漬けが簡単にお作り頂けます。



## 熟成三五八

800g

本格発酵させて出来た甘口のさごはちです。当店の三五八は極甘口ですので、塩味が足りないときは食塩をちょい足して漬け込んでください。

通常 432円

▼  
**100円**

通常 648円

▼  
**300円**

通常 648円

▼  
**300円**

通常 800円

▼  
**400円**

通常 700円

▼  
**300円**

発酵って  
イイネ!

