

営業時間 9:00-17:00

定休日 水曜日(旗日は除く)

冬季間のみ第1・3日曜

昭和本樽仕込み館

味噌ソフトクリーム
赤味噌パウダーを生地に IN

おたまや純米酒
醸造酒・調味料コーナー
おたまや純米酒・地酒・醸造酢・
加工酢・調味料を揃えており
ます。

カウンター席
工場横の黒柿を伐採し、テー
ブルに仕立てました。

乾燥こうじコーナー
保存に便利な乾燥麹、豆麹
や紅麹もあります。

生こうじコーナー
11種類、33品目を誇るフ
レッシュな生麹を店舗で購
入できます。

発酵中味噌コーナー
限定お味噌を特化販売！
棚では蔵出しの発酵中味噌
も大人気。

昭和の木製ラダー
紅麹/発酵品ちょっと
パック店内数カ所で展開中。

発酵菓子コーナー
味噌/酒麹/甘酒をパ
ウダーにしてとびきり
の生地に入れました！

冷凍ケース商品
生甘酒/ amasmo
味噌クリームチーズ/甘酒

もろみ/三五八
/塩麹コーナー
当店人気の商品です。

New!
コウジザムライガチャ
200円 全14種 レア4種
来店の際は運試し。



イートインボックス席
amasmo や味噌ソフト・発酵
菓子などをくつろぎながら食
べていただけます。

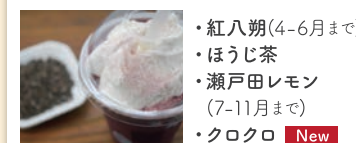
見て触れて楽しむ
昭和の雰囲気漂う
醸造販売店。
ホジモの味を
お届けします。

糖化発酵デザート

アマスモ

amasmo

好評販売中



ほっとタイプ

・ほうじ茶
(4-6月まで)
・プレーン



Otamaya
&
Koji Company

甘酒・パウダーサンプルLab



かんたん甘酒・
100円フルーツパウダーコーナー

当店独自の粉末乾燥加工技術で甘酒を粉
末に、果物もまるごとパウダーにしました。



開発中ショーケース

サンプルlabにて開発中の商品を展示。
一部、得価で販売させていただくことも
ございます。

昭和を醸し出す店内。発酵中の天然醸造味噌、甘酒、もろみ、酒粕、お酒などを取りそろえております。

上杉家御廟所近く
昭和本樽仕込み館へ

山形県米沢市城西四丁目7番33号

☎ 0238-23-1850 ☎ 0120-23-0055

味噌・こうじ・甘酒はおたまや <https://www.otamaya.com>

発酵パウダーはこうじカンパニー <https://www.kojicompany.co.jp>

おたまやの公式
Instagram



希望者特典！



お味噌 900g 入り 2つ
購入頂くと、お遣い
物に便利なコウジザ
ムライ味噌用カート
ンを差し上げます。

※WEB販売の商品全ては店頭にございせん。
大袋、業務規格などの商品は事前にお電話か
メールをいただけますとご準備させていただきます。

おたまやLINE公式アカウント

お友だち
募集中！

オンラインショップで使える
390円OFFクーポンプレゼント！

※5,000円以上(税込)のお買い物でご利用いただけます。



@otamaya