

お好みの麴で振って作る麴キットが登場！

おたまやの **フッふ**

発酵ボトル de 塩麴作り

色々な麴を楽しみたいから、
使う分だけ
ちょーっと
作るのが良い。



醸造・発酵品のミニマム仕込みは『振ってつくる』がトレンド！

店頭特別価格で販売中です！

今回はどれにする？

店頭陳列棚にあるデザイン袋から
好きな乾燥麴を1袋選んでね♪

推奨は碎米麴・米麴・玄米麴・紅米麴・白麴・黒麴などです。
※麦麴は米麴類とブレンドするのが良いです♪

