

発酵をSelfコントロール

# 室温で4ヶ月 置くだけ味噌

重しは不要! 外気に触れないから衛生的で通年仕込みもOK



商品一覧ページに  
アクセスできます▶

記載されている商品価格は全て税込です

おたまや特注袋「発酵袋Auto Zipper」は重し要らずでカビも生えづらく、  
外気にも触れないので衛生面でもGood。



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**2.5kg 発酵袋**  
小分け発酵容器付き **2,160円**

毎日の食卓でご使用いただけるよう、小分け発酵容器付き。美味しいお味噌を醸して下さい。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**2.5kg×2入 発酵袋**  
小分け発酵容器2個付き **4,212円**

2.5kgの置くだけ味噌が2袋入ったセットです。ご友人などにシェア出来て便利です。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**詰め替え用 2.5kg**  
**1,836円**

発酵袋や仕込み桶などご準備出来るお客様へ! この2.5kg置くだけ味噌は、朝晩のお味噌汁で2名様で約2.5ヶ月分量となります。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**詰め替え用 2.5kg×2 3,564円**

2倍麹置くだけ味噌の詰め替え用2.5kg×2入り2袋入ったセットです。ご友人などにシェア出来て便利です。この2.5kg×2個(5kg)置くだけ味噌は朝晩のお味噌汁で2名様で約5ヶ月分量となります。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**4.5kg 発酵袋**  
小分け発酵容器付き **3,240円**

毎日の食卓でご使用いただけるよう、小分け発酵容器付き。美味しいお味噌を醸して下さい。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**4.5kg×2入 発酵袋**  
小分け発酵容器2個付き **5,940円**

4.5kgの置くだけ味噌が2袋入ったセットです。ご友人などにシェア出来て便利です。

食べ時 約4ヶ月後～



限定 予約製造

**4ヶ月置くだけ 2倍麹味噌**  
**8kg 発酵袋 小分け発酵容器**  
**600gカップ5個付き 6,264円**

MJ3 特大の発酵袋にお得な8kg入りで販売。小分けのカップも付いてお裾分けにも。

食べ時 約4ヶ月後～

発酵袋Auto Zipperは外気に触れないので、落下菌や浮遊菌のダメージを受けることなく暖かい時期(5-10月)の仕込みも可能です。

※到着後は室温(毎日目の届くところ)に置いてお味噌の『発酵中』経過を確認してほしいです♪

保存の際は段ボール箱に立てかけて倒れて弁がふさがらないように注意して下さい。

有限会社おたまや

☎ 0238-23-1850

〒992-0054 山形県米沢市城西4-7-33

受付時間 9:00-18:00 ※店舗定休:水曜

