



おたまやの
手前味噌

ポリ容器・ヒノキ蓋付き

輪ゴムをゆるめ
重し塩をのせるだけでもOK!

10割麹



商品一覧ページに
アクセスできます▶

昔の木桶でじっくりと熟成させて出来ました。国産大豆100%使用!
・輪ゴム袋詰めは1kg入り ・賞味期限 全品1年(360日)

記載されている商品価格は全て税込です



**手前味噌 麹増し
ポリ樽 3kg** 2,322円

わが家で寝かせる手前味噌。麹たっぷり約4ヶ月寝かせるだけの甘口味噌! 3kgの本格味噌が簡単にできる!
※到着後の貯蔵は暗所(台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。
食べ時 約4ヶ月後～



**手前味噌 麹増し
ポリ樽 10kg** 5,616円

わが家で寝かせる手前味噌。麹たっぷり約4ヶ月寝かせるだけの甘口味噌! 10kgの本格味噌が簡単にできる!
※到着後の貯蔵は暗所(台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。
食べ時 約4ヶ月後～



**手前味噌 ポリ樽
3kg** 1,944円

わが家で仕込む、本格天然醸造の味噌。寝かせるだけで本格天然醸造味噌のできあがり!
※到着後の貯蔵は暗所(台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。
食べ時 約10ヶ月後～



**手前味噌 ポリ樽
10kg** 4,536円

わが家で仕込む、本格天然醸造の味噌。寝かせるだけで本格天然醸造味噌のできあがり!
※到着後の貯蔵は暗所(台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。
食べ時 約10ヶ月後～



限定品
特売

**手前味噌 20割玄米麹仕込み
ポリ樽 3kg** 2,376円

わが家で仕込む、本格天然醸造の味噌。寝かせるだけで本格天然醸造味噌のできあがり!
ラベルの期日まではまだお味噌にはなっていません! お客様のところで貯蔵して下さい。暗所ですと常温で保管して頂いてOKです。
食べ時 約8ヶ月後～

【保管・貯蔵について】
台所の収納庫、納戸など暗くて直射日光があたらないところで保管願います。
食べ時は仕込み季節、環境、室温などによって変わります。



コウジザムライ

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

