

簡易的な

本格的な

どっちで 仕込む??

発酵容器
手前味噌

秋田木桶
手前味噌



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



**発酵容器 1.7kg詰め
手前味噌 11割米麹**

1,080円

おためしサイズで便利な『おたまやの発酵容器味噌』です。

食べ時 約6ヶ月後～



**発酵容器 1.5kg詰め
手前味噌 20割紅麹**

1,080円

おためしサイズで便利な『おたまやの発酵容器味噌』です。米こうじがたっぷりに入った紅麹&20割麹で、ヘルシーな甘口紅麹味噌です!

食べ時 約3ヶ月後～



**発酵容器 1.5kg詰め
手前味噌 20割米麹**

1,080円

おためしサイズで便利な『おたまやの発酵容器味噌』です。米こうじがたっぷりに入った20割麹です。

食べ時 約3ヶ月後～



**手前味噌
秋田杉 昭和本樽 板目桶
4kg No.7**

19,800円

手頃な4kg入りの仕込み済み味噌が入って樽も手頃で台所の収納庫にちょうど入る大きさです。
※到着後の貯蔵はお味噌を袋から直にあけて、暗所(納戸、倉庫、台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。(説明書参照)



**手前味噌
秋田杉 昭和本樽 板目桶
8kg No.12**

29,700円

一番人気!秋田杉昭和本樽に8kg入りの仕込み済み味噌が入ったセットです。

※到着後の貯蔵はお味噌を袋から直にあけて、暗所(納戸、倉庫、台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。(説明書参照)



**手前味噌
秋田杉 昭和本樽 板目桶
15kg No.20**

41,030円

秋田杉昭和本樽に15kg入りの仕込み済み味噌が入って、桶サイズも大きく存在感があるセットです。

※到着後の貯蔵はお味噌を袋から直にあけて、暗所(納戸、倉庫、台所、台所の収納庫)などで常温で熟成して下さい。(説明書参照)

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

