

昭和本樽仕込み館

生こうじコーナー

11種類、33品目を誇るフレッシュな生麴を店舗で購入できます。



見て触れて味わえる、
昭和の雰囲気漂う
醸造販売店。
ホンモノの味を
お届けします。

乾燥こうじコーナー

保存に便利な乾燥麴や希少な黒麴、紅麴も販売中！



味噌量り売り 発酵味噌コーナー

現在コロナ禍の関係で特別な味噌セットを販売。発酵中味噌900g入りも人気

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。



おたまや純米酒 醸造酢・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。

味噌ソフトクリーム

赤味噌パウダーを生地にIN。



発酵菓子コーナー

味噌粉末、甘酒粉末などの発酵素材で出来たお菓子。

昭和の木製ラダー

発酵品100円ちょこっとパックを好評発売中！店内数箇所で開催しております。

New! 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！

New! 開発中ショーケース

サンプルLab室にて開発中の商品を展示。一部、得値で販売させて頂くこともございます。

New! 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頂けます。

冬期間はこのスペースでお客様の食スタイルに合った材料で味噌づくりをご提案致します。



昭和を醸し出す店内。昭和本樽仕込み味噌、2階に麴室を設置し麴と味噌を即売。三五八、もろみ、地酒など取り揃えております。

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 発酵パウダーは こうじカンパニー おたまやの公式 Instagram



このチケットまたはパンフレットをおたまや or 廟の隠れ家にお持ちいただいたら、どちらのソフトも20円引き！

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

アマスモ
糖化発酵
デザート amasmo



○紅八朔(4~6月末迄)
○ほうじ茶
○瀬戸田レモン(7~11月末迄)

アマスモ
ほっと amasmo



冬は
あったか〜い
○ほうじ茶 (12~3月末迄)
○プレーン