



麴納豆

食堂の看板メニューをご家庭で。カモシカを代表する人気商品。納豆に麴を合わせてさらに熟成、旨みも栄養価もアップ。1食分のミニサイズは、出張やアウトドアにも便利です。



カモシカの麴納豆

320g (4食分)
希望小売価格
税込 940円 (税抜 870円)
冷蔵 1ヵ月



カモシカの麴納豆

80g (1食分)
希望小売価格
税込 398円 (税抜 369円)
冷蔵 1ヵ月



ご飯やお豆腐に
炙ったお揚げさんに
フレッシュなサラダに
マヨネーズとトーストに

お客様の声

- こんな納豆はじめて！ 厚揚げ、サラダ、卵焼き、なんでも合います。
- 甘めの味わいが新感覚。子どもも喜んで食べてくれます。
- 食欲がない時もこれならすっと食べられます。具材も入って栄養満点。
- 納豆は苦手だったけど、この納豆はおいしく食べられて感動しました。

ぬか床クリニック
サービスも展開。
アフターフォローも
お任せください！

発酵食を台所に取り戻す♪

皆さまの台所や食卓に、命ある食を取り戻すお手伝いをしています。



カモシカのぬか床

1kg
希望小売価格
税込 1,800円 (税抜 1,667円)
常温 4ヵ月

ぬか床

カモシカのぬか床をおすそわけ。
素材にとことんこだわった商品です。
買ったその日からすぐ漬けられる、
香り豊かな熟成ぬか床。



カモシカの足しぬか

500g
希望小売価格
税込 560円 (税抜き 519円)
冷蔵 4ヵ月



カモシカのぬか床セット (S)

ぬか床 (1kg)、足しぬか (200g)、
発酵マガジン
希望小売価格
税込 2,500円 (税抜き 2,315円)

生味噌玉

旨みと甘味たっぷりな手前味噌を使い、
非加熱乾燥で栄養価をキープ。
手軽に本格的なお味噌汁が楽しめます。
携帯にも便利なサイズなので、
アウトドアや残業のお供にも。



カモシカの生味噌玉ギフトボックス

生味噌玉 8個入り+オリジナルパッケージ
希望小売価格 税込 3,400円 (税抜 3,148円)
常温 1ヵ月



カモシカの生味噌玉

1個 24g (1杯分)
希望小売価格
税込 425円 (税抜 394円)
常温 1ヵ月

お客様の声

- これまでぬか床は失敗していたけれど、カモシカさんのぬか床を始めてからは順調！
- 柚子皮や山椒など香りが良くて、今まで使っていたぬか床とはひと味もふた味も違います。
- ぬか床クリニックも使いました。

お客様の声

- 甘みと旨み。ほかの食べ物を邪魔しないやさしい味。
- 便利で何より美味しい。
- 玉ねぎの食感とほのかな香ばしさが良いアクセント。
- フリーズドライとは違うどっしりしたおいしさ！
- お酒を飲み過ぎた夜、二日酔いの朝に楽になる一杯。

オリジナル商品のご案内

ご飯のお供や、調理をラクに美味しくしてくれる調味料、手作りをサポートするキットなど、お客様のライフスタイルに即した発酵商品をご提案させていただきます。

発酵食堂カモシカの玄米あまざけ商品

自家製玄米甘酒を使用した、定番オリジナル商品。



カモシカの玄米生甘酒

140ml
希望小売価格
税込 460 円 (税抜 426 円)
保存 / 冷凍
賞味期限 / 6 ヶ月

発酵食のプロが作った“本気の甘酒”
国産もち米と生麹で作った甘酒を、
生のまま冷凍処理し、甘酒本来の栄養価をキープ。
砂糖不使用、ノンアルコールで、ほのかな塩気が
甘みを引き立てます。



カモシカの甘酒ラー油

60g
希望小売価格
税込 750 円 (税抜 694 円)
保存 / 常温
賞味期限 / 4 ヶ月

スパイスたっぷり&エスニック感たっぷり
玄米甘酒にスパイスとごま油をブレンド。
にんにく不使用、上品でマイルドな風味で、
一匙で料理をぱっと華やかに。



カモシカの 玄米甘酒ドレッシング

170g
希望小売価格
税込 1,000 円 (税抜 926 円)
保存 / 常温
賞味期限 / 4 ヶ月

植物性原料のみでつくったコクと旨味
玄米甘酒と酢、玉ねぎ、菜種油を合わせてクリー
ミーに。サラダはもちろん、アジフライや唐揚げ
にも相性抜群。

発酵食堂カモシカの手づくりサポート商品

塩や米麹など、発酵食を仕込むのに欠かせないものから、手軽なキット商品も。



カモシカの天然海塩

200g
希望小売価格
税込 700 円 (税抜 648 円)
保存 / 常温・賞味期限 / 設定なし

命の源となる天然海塩
京都・丹後半島の夕日ヶ浦のミネラル豊
富な天然海塩から、さらに手作業で不純
物を除去。良質な塩をしっかりすることは
健康の要だとカモシカは考えます。



カモシカの生麹

300g/500g
希望小売価格 税込 600 円 (税抜 556 円)
希望小売価格 税込 800 円 (税抜 741 円)
保存 / 冷凍・賞味期限 / 6 ヶ月

女性麹家による手作り麹
京都亀岡産のコシヒカリに種麹をうち、
48 時間の温度管理で上質な麹へと成長。
この麹で仕込んだ甘酒はとて豊潤で甘い
仕上がりに。



カモシカの塩麹の素

300g
希望小売価格
税込 870 円 (税抜 805 円)
保存 / 冷凍・賞味期限 / 6 ヶ月

水を入れるだけで塩麹が完成
生麹と天然海塩を使用。出来上がった塩
麹は、野菜に和えたり、お肉をしっとり柔
らかくしたりと調理の名選手。



醤キット

醤麹 (550g)、醤油 (720ml)、
発酵マガジン
希望小売価格
税込 3,400 円 (税抜 3,148 円)
保存 / 常温・賞味期限 / 入荷時期による

古くて新しい万能調味料
醤油や味噌感覚で調味料として使ったり、
白ごんやお豆腐のにせたり、縦横無尽に
大活躍。古式製法醤油も、味の決め手。

発酵食堂カモシカの暮らしに便利な商品



カモシカの阿波晩茶

50g
希望小売価格
税込 1250 円 (税抜 1,157 円)
保存 / 常温・賞味期限 / 1 年

腸内フローラの改善にも
徳島県で自生するお茶を夏まで育て
て摘み、3週間ほど乳酸発酵させた完
全発酵茶。カテキン・カフェインが少な
く、甘みと穏やかな酸味が特徴。



カモシカのごれ分解名人

300ml
希望小売価格
税込 990 円 (税抜 917 円)
ボトル付きも有り

天然成分 100%の洗浄液
水とミネラルと発酵抽出液で製造。
台所、換気扇、電子レンジの中、お
風呂場など、油污れの分解・洗浄に
大活躍。

限定商品

季節限定、数量限定の商品。



カモシカの手前味噌

500g
希望小売価格
税込 980 円 (税抜 907 円)
保存 / 冷蔵・賞味期限 / 3 ヶ月

旨みも甘みもたっぷりの贅沢仕立て
滋賀県産の貴重な青大豆を使い、一
般的な味噌の 2 倍の麹で仕込んだ米
味噌。白味噌として味わえる味噌をあ
えて一年寝かせた旨みと甘味が特徴。



カモシカのへしこふりかけ

35g
希望小売価格
税込 780 円 (税抜 722 円)
保存 / 常温・賞味期限 / 5 ヶ月

凝縮した旨みにごはんがすすむ
数々食べ歩いて見つけた上質な鯖の
へしこのぬかを、じっくり炒り上げ。
ごはんにふりかけるほか、おにぎり、
ポテサラ、パスタにもおすすめ。



カモシカ 発酵マルシェ

<http://kamoshika.kyoto.jp>

お問合せはこちらから

電話：075-748-0186

〒616-8371 京都市右京区嵯峨天竜寺宮若宮町 21-2
営業時間：11:30~17:00 定休日：日・月

メール：info@kamoshika.kyoto.jp

