



芯までほくほくと蒸し上がったリュウホウ

- 1 蒸煮機械がある2階から、パック詰めをする1階へ、納豆菌を噴きかけながら落としていく
- 2 蒸し上がったばかりの大豆を、冷めないうちにパックに詰めていく
- 3 厳しい品質チェックをクリアした納豆が、次々と出荷されていく



マスコットキャラクター「なっちゃん」を囲んで、株式会社ヤマダフーズのみなさん



COCOON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

## 「イカゲソ納豆天ぷら」を作ってみよう

付属のたれを混ぜた納豆と、細かく切ったイカゲソ、適量の青のりをボウルに入れて混ぜ合わせ、水で溶いた天ぷら粉をつけて油で揚げるだけ。噛み応えのあるイカゲソとやわらかな納豆の食感がほどよく調和して、癖になりそうな一品です。お試しください。



「買ったらずいぐに冷蔵庫へ入れてくださいね。納豆菌は生きていますから、温かいところに置いておくと二次発酵してしまいます」仙台営業所の高橋さん

「大粒納豆の特徴は、納豆になっても原材料である大豆の旨味が残る味わってみては。」

「こだわりの納豆」について、納豆の原材料は、大豆と水と、納豆菌。ふくうま大粒納豆には、3つとも秋田県にゆかりのあるものが使われています。「大豆は、秋田県生まれの品種「リュウホウ」に限定しています。納豆菌が働くのに必要不可欠な糖質を多く含んでいて、秋田県では平成7年に大豆奨励品種に認定されているんですよ」と赤川さん。「綺麗な水にも恵まれています。工場がある美郷町は奥羽山脈の伏流水が湧くことで有名な六郷の近くにありまますから」。要となる納豆菌は大豆の品種や用途によって数種類が使い分けられており、大粒納豆には秋田県内で採取した天然の納豆菌が採用されているとのこと。山田伸祐社長は「地元でとれるいいものを使いたい、という思いがあります」と話します。

「大粒納豆の特徴は、納豆になっても原材料である大豆の旨味が残る味わってみては。」

「用途や粒の大きさに適した納豆菌を見つけるため、200~300種類を採取して選別しました」と開発の苦労を話してくれた、食品開発研究所の赤川所長



秋田工場の吉田工場長。「安定した品質を保つため、納豆は毎日、旨味、粘り、軟らかさ、香り、色の5つの指標で科学的に分析し、管理しています」

「秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふくうま大粒納豆」は東北の生協各店舗と共同購入、福島県いわき市のスーパー「マルト各店舗」での購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。 ■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821



「秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふくうま大粒納豆」 40g×3 [本体価格] 128円+税

## 「古今東北商品の作り手を訪ねて」 「秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふくうま大粒納豆」



リュウホウ(写真左)は種小粒大豆と比べてこの大きさ



代表取締役社長の山田さん。「創業以来、「自然の恵みを科学する」ことを企業理念に掲げてきました。農林水産大臣賞を受賞したおいしさを、是非味わってください」

### 秋田県は納豆発祥の地

日本の食文化の代表格である納豆。発祥地は秋田県であることをご存知でしたか? 遡ることおよそ900年、今の秋田県南部にある横手盆地で、後三年の合戦が起こりました。そのとき、戦場に持参された俵詰めの煮豆が、数日経って見てみると糸を引いていた、というのが、納豆のはじまりだと伝えられています。(※諸説あり)

いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Webサイト <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらからチェック!



「秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふくうま大粒納豆」は東北の生協各店舗と共同購入、福島県いわき市のスーパー「マルト各店舗」での購入が可能です。

※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821