



COCON TOHOKU

秋田県産大豆(リュウホウ)使用

ふくうま大粒納豆



秋田県産大豆(リュウホウ)、

世界遺産白神山地の納豆菌使用。

〈古今東北の産地から〉

秋田県産大豆(リュウホウ)を使用、秋田の工場生産された商品です。秋田県産の「古今東北商品」としては初めてになります。大豆の芯までふつくらと蒸し上げ、尚且つ、適度な食感を残しており、大豆の豊かな旨みとともに大粒納豆の味を御堪能頂けます。今まで芯が固くて大粒納豆を好まなかった消費者でも、芯まで柔らかい大粒納豆の美味しさを評価していただけれます。

株式会社 ヤマダフーズのみなさん

自社工場にて仕入から出荷までを一貫製造管理しており「たべものは美味くならない」こだわりの商品をお届けしております。

また、厳しい品質管理体制を設け、お客様に安心安全で美味しい納豆を安定供給できる生産体制で日々、社員一同一丸となって取り組んでおります。

【古今東北商品のこだわり】



〈こだわりの原料〉
原料大豆には秋田県産リュウホウを使用しております。色が白く見た目が美しい一方、糖質が高いため甘味豊かな納豆に仕上がります。発酵をさせる納豆菌は、ふつくらと軟らかい納豆に仕上がるヤマダフーズの自社開発納豆菌を使用しております。粒径が大きい大粒大豆を使用しておりますが、納豆菌の発酵力が強いいため、うま味と糸引きが強い納豆に仕上がります。

〈こだわりの製法〉
納豆を軟らかくするために、浸漬時間(吸水)を長めにとり十分に吸水させてふつくらとした仕上がりになるようにしております。
大豆の蒸煮工程においては、他製品よりも少量で蒸すことで、より、ふつくらとした食感に仕上げられており、一粒一粒が芯までやわらかくまるやかで豊かな味わいです。



〈おすすめの食べ方〉
ほっかほかのご飯でも美味しくいただけることは勿論、夕食の一品料理や酒の肴としてもおすすめです。
めかぶ納豆、イカ納豆、マグロ納豆、納豆の巾着揚げ、納豆天ぷら(かき揚げ)などでお召し上がり頂いてはいかがでしょうか！

〈秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふくうま大粒納豆〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 株式会社 ヤマダフーズ

【製造地】: 秋田県仙北郡美郷町

【主な原材料】: [納豆]: 大豆(秋田県産)、納豆菌

[添付たれ]: ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料

[添付からし]: からし、砂糖、醸造酢、食塩/酒精、酸味料、着色料(ウコン)、増粘多糖類、香料、調味料(アミノ酸等)、香辛料

【内容量】: (納豆40g・たれ5.5g・からし0.8g) × 3

【保存方法】: 要冷蔵(10℃以下にて保存)

【賞味期限】: D+10日

【JANコード】: 4573381181454

【ITFコード】: 14573381181451