



COCON TOHOKU

秋田県産大豆(リュウホウ)100%使用

ふわうまひきわり納豆(たれ・からし付)



商品紹介ホームページ



古今東北ふくうま大粒納豆  
の姉妹品です

〈古今東北の産地から〉  
豊かな味わいが特徴の秋田県産大豆(リュウホウ)はじっくり熟成することで旨みがあります。  
その大豆を工場内で必要量だけ挽き割る事で鮮度の高い原料を用いて製造しております。これにより大豆の表面の酸化が少なく、色の白いきれいな納豆が出来上がります。  
白神山地の納豆菌を使用し、ふわっと柔らかい納豆に仕上げて作りました。隠し味として魚醤「じよつる」の風味を生かした「たれ」をつけています。

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「たべものは美味しくなければならない」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。



〈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。  
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、ふわっと柔らかい納豆に仕上がるヤマダフーズの開発納豆菌（白神山地の納豆菌）を使用しています。  
たれは、魚醤（しよつる）を隠し味に味わい豊かに仕上げています。

〈こだわりの製法〉

大豆の蒸煮工程においては、連続蒸煮釜により加熱時間を短縮する事で熱による大豆のダメージを減らし、挽き割った大豆の加工に求められる繊細な蒸し加減にも対応しています。  
栄養や鮮度が保たれます。挽き割る際の酸化による品質低下を防ぐために工場内の加工から製品化まで3日以内で製造しています。



〈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、いぶりがっことともに手巻き寿司など、お好みでお召し上がりください。

〈秋田県産大豆(リュウホウ)使用 ふわうまひきわり納豆〉

【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)、納豆菌

【添付たれ】: 砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、水あめ混合異性化液糖、食塩、かつおエキス、発酵調味料、こんぶエキス、魚醤、ホタテエキス、ちりめんエキス、シイタケエキスパウダー/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6g、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+8日

【JANコード】: 4573381183717

【ITFコード】: 14573381183714