



COCON TOHOKU

秋田県産大豆(リュウホウ)使用

小分けで便利！ ふわうまひきわり納豆醤油味



〈古今東北の産地から〉

秋田県産大豆(リュウホウ)を使用したひきわり納豆を、かつおだしと醤油で味付けし使い切りサイズに冷凍しました。食べたい時に必要な分だけ使えます。

古今東北商品『ふわうまひきわり納豆』の姉妹品です。

〈こだわりの原料・リュウホウ〉

原料大豆には秋田県産リュウホウを使用しています。リュウホウ大豆は豊かな味わいが特徴で、低脂質、糖質が高く、じっくり時間をかけて熟成させることでいっそう旨味がのってきます。

原料の大豆を自社工場内で必要量だけ挽き割ることで、常に鮮度の高い原料を用いて製造します。これにより大豆表面の酸化が少なく、色の白いきれいな納豆が出来ます。



〈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。



〈商品名〉古今東北 秋田県産大豆(リュウホウ)使用小分けで便利！ ふわうまひきわり納豆醤油味

【分類】: 日配

【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)、醤油(小麦を含む)、砂糖、食塩、かつおエキス調味料／調味料(アミノ酸)

【内容量】: 360g(30g×12個)

【保存方法】: -18℃以下で保存

【賞味期限】: D+365日

【JANコード】: 4573381184622

【ITFコード】: 14573381184629