



小分けで便利！

## ふわうまひきわり納豆醤油味



秋田県産大豆使用のひきわり納豆。  
使い切りサイズに冷凍しました。

〈古今東北の産地から〉

秋田県産大豆(リュウホウ)を使用した商品です。現在取扱いの「古今東北ふわうまひきわり納豆」の姉妹品となります。原料のリュウホウ大豆は豊かな味わいが特徴で、低脂質で糖質が高く、じっくり時間をかけて熟成させることでいつもの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上がります。

小分けしており、冷凍なので好きな時に解凍してお召し上がりいただけます。

株式会社ヤマダフーズのみなさん

私たちヤマダフーズは「食を通じて、笑顔溢れる明日を共につくるパートナーをめざします」を経営理念とし、お客様に信頼される品質を提供するために、継続的改善に努め、社員一人ひとりの仕事を通して、「安全・安心」な商品をお届けします。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」という、こだわりの商品をお届けしています。



〈こだわりの製法〉  
 自社で挽き割り加工をしています。大豆を挽き割る際、外皮が取り除かれる事により、大豆は酸化しやすくなくなります。酸化が進むとひきわり納豆の品質が損なわれますので、美味しい製品を作る上でスピードは欠かせません。そのため、当社では挽き割り加工してから3日以内の大豆を使用して納豆を製造する体制を整えています。また、当社だけが使用している連続蒸煮缶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ます。



〈こだわりの原料〉  
 原料大豆には秋田県産リユウホウを使用しています。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。

また、発酵させる納豆菌は、ふわっとした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います。さらに、納豆のうまみを引き立てる醤油味であらかじめ調味してありますので、解凍後もすぐにお召し上がりいただけます。

〈おすすめの食べ方〉

個包装の冷凍品となっておりますので、解凍後ご飯の上に絞り出すだけで納豆ご飯として美味しくお召し上がりいただけます。

また、さっぱりとした麺料理や酒の肴などのアレンジメニューもおすすめです。

- ①納豆さっぱり冷やしうどん ②キムチ納豆そうめん



- ③ひきわり納豆とトマトの冷製パスタ



- ④とろろマグロ納豆



〈“ひきわり納豆、のふるさと”〉

納豆発祥の地は“ひきわり納豆、のふるさと”でもあります。昔から、この地方では大きめの大豆を食べやすいように炒ってから挽き割り、納豆を作っていました。この独自の納豆製法は今に伝えられ、ヤマダフーズが工場による量産を可能にして、関東方面へも広められました。

ひきわり納豆のパイオニアとして、業界に先駆け連続蒸煮缶による独自の製法を導入しています。連続蒸煮によるメリットは、蒸し時間の短縮により通常の製法によるひきわり納豆よりも大豆の酸化が抑えられることです。

また、余分な水分を取り除く事により食感が良くなります。大豆を均一に蒸し上げることで、ムラなく発酵することができます。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

私たちは、東北の食品メーカーとして東日本大震災の復興に対する思いは強く、日々安心・安全な納豆を提供し、地域の食文化を支える役割を果たしたいと考えています。

また、秋田県の企業として、隣接する被災地への支援を継続し、被災地の方々に寄り添い、ともに復興の道を歩んでいきたいと思っています。

〈商品名〉古今東北 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】: 要冷凍(-18℃以下)

【賞味期限】: D+365日

【JANコード】: 4573381184622

【ITFコード】: 1 4573381184629