



# 秋田の香ばし納豆せんべい



納豆の風味と

香ばしい甘口醤油せんべいが

お口の中でまるやかに調和します。

古今東北の産地から

秋田県産うるち米を使用し甘口醤油で仕上げたせんべいに、秋田県産大豆の風味と香ばしい甘口醤油せんべいがお口の中でまるやかに調和します。

大豆リユウホウを使用した乾燥納豆(フリーズドライ)をふりかけました。

醤油の隠し味にゴマペーストを入れてまるやかさをだしながら、ごまの風味がきいた醤油と納豆の香ばしい風味が調和してあと引くおいしさが続きます。

秋田いなふく米菓株式会社のみなさん

「米の名産地秋田の米菓を味わってほしい」という創業当時の思いを変わずに受け継ぎ、現代にあった米菓を探求しながら、お客様に喜んでいただける製品づくりに取り組んでいます。

「お米の美味しさを楽しめる香ばしい米菓を、秋田から全国の皆さまへお届けする。」今も、そしてこれからも、秋田いなふく米菓の変わらぬ使命です。



〈こだわりの製法〉  
 歯ざわりの良いうす焼きのおせんべい生地を、ハリツとした食感に焼き上げ、甘みのある醤油だれで味付けをします。そして、最後にひきわり納豆サイズほどの乾燥納豆を振りかけ、乾燥して出上がりです。

〈こだわりの原料〉  
 秋田の香ばし納豆せんべいは、日本有数の“米どころ”として知られている秋田県産のお米（うるち米）を原料にしています。雪国ならではの豊富できれいな雪解け水を利用し、古くから美味い「お米」が秋田で作られてきました。  
 もう一つの素材である「納豆」。“納豆発祥の地”と言われている秋田では、日常的に食すなど、納豆文化が根付いております。乾燥納豆の原料である大豆は秋田県産の大豆リュウホウを使用しました。ヤマダフーズ様で加工していただき、乾燥納豆にしています。

〈おすすめの食べ方〉

おやつやお茶請けとしてそのまま召し上がっていただくのがオススメです。納豆の風味と香ばしい甘口醤油せんべいがお口の中でまろやかに調和します。

またアレンジとして、同じ発酵食品の「チーズ」をおせんべいのにのせてレンジで温めて食べると、溶けたチーズのコクと風味が増してまろやかに美味しいです。晩酌のおつまみとしてもピッタリです。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

秋田県産のお米と大豆（納豆）を使って製造することで、地産地消に取り組み、東北秋田の地から、復興への思いを込めて美味しい納豆せんべいを皆様にお届けします。

美味しい米菓をお届けすることが、これからも東北復興へのお手伝いに繋がればと思います。

〈こだわりの素材選び〉

品質の良い安全な素材を追求することはもちろんですが、必ずしも高級な素材や有名産地の材料が商品特性に合っているとは限りません。お客さまに「美味しさ」と「感動」をお届けするため、風味や食感などお客さまが味わう美味しさを物差しに、商品の個性に応じて最適な素材選びにこだわっています。

〈商品名〉古今東北 秋田の香ばし納豆せんべい

【分類】：菓子

【製造者名】：秋田いなふく米菓株式会社

【製造地】：秋田県秋田市

【主な原材料】：うるち米（秋田県産）、納豆、醤油、砂糖、澱粉、植物油、胡麻ペースト／加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンE、ビタミンC）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）

【内容量】：10枚

【保存方法】：常温（直射日光、高温多湿はおさげください）

【賞味期限】：120日

【JANコード】：4573381185209

【ITFコード】：14573381185206