

昔ながらの濱納豆の味を受け継ぎ、新しい味わい方を提案する

●濱納豆の歴史と味をつなぐ

濱納豆は、1300年ほどの歴史ある発酵食品。寺の台所である納所で作られたことから「納豆」と言われ、保存・栄養食として広まりました。今も全国10箇所で作られており、その一つが、國松本店の濱納豆です。「三河・吉田城のほとりにある悟真寺から伝わる味を受け継いで140年以上になります」と代表を務める國松勝子さん。「冷蔵庫で保存出来る時代となり、3代前の当主が、発酵を促す塩を、従来の3割ほど控えることに成功し、日本で一番減塩の味わい豊かな商品になりました」

國松勝子さん▶



●新しい感覚で楽しみ方を提案

濱納豆には、五味(塩味、酸味、苦味、甘味、旨味)が凝縮されており、調味料的に使っていただく料理の旨味が増すだけでなく、発酵食品としての効能も期待できます」と國松さん。古くて新しい調味料であることを発信して行こうと、7月10日の納豆の日に濱納豆を使った料理を楽しむイベントを開催。HPでは、パスタやベーグル、アイスなどに濱納豆を生かしたレシピを公開。歴史ある商品に新しい息吹を吹き込み、濱納豆の良さを発信されています。(花中センター 藤城亜希子)



▲濱納豆をアクセントに使ったベーグル

▼麴の花開花前



國松本店 ● 豊橋市船町125 ● 0532-52-5252 ● <http://www.kunimatsu-gr.jp/hamanatto/>

編集後記

昔ながらの濱納豆の味を受け継ぐ國松本店さん。歴史あるものを伝えていくのはとても大変なことですね。旨味をひき出す調味料として、ぜひ毎日の食事にプラスしていただきたい一品です。

地域のために活動している大野さんは、「お互いさま」という言葉を大切にしています。「おもやい」のように、個々がお互いを想い合って助け合って、生活していけたらいいですね。

東三河ヤクルト販売株式会社

豊橋市花中町54番地
TEL.0532-31-8960

【営業時間】月～金9:00～17:00、土9:00～16:00(日・祝日は定休)

※各センターが留守電の際は、東三河ヤクルト販売本社に転送され、ご用件を承ります。

- 花中センター
豊橋市花中町54番地 0532-32-0301
- 豊橋東センター
豊橋市西小鷹野4丁目8-12 0532-62-3374
- 弥生センター
豊橋市弥生町中原16-2 0532-46-5379
- 二川宿センター
豊橋市大岩町東郷内232 0532-41-2628
- 田原センター
田原市神戸字新大坪18 0531-23-1860

- 小坂井センター
豊川市伊奈町佐脇原500-252 0533-72-6321
- 豊川みなみセンター
豊川市堺町2丁目27 0533-84-0744
- 稲荷センター
豊川市豊栄町7-1 0533-85-0816
- 新城センター
新城市片山538-9 0536-22-2611

