

群馬 下仁田納豆です。



納豆の原材料は大豆と納豆菌のみです。

納豆は無味・無臭なんです。

ですから大豆そのものの味が決め手となります。

下仁田納豆は最新の蒸煮システムを採用し、

大豆の「えぐみ」をしっかり取り除くことにより、

毎日食べても飽きのこない

身体に美味しい納豆に仕上がっています。

納豆食べて元氣もりもりの笑顔ニコニコ

いつもありがとうございます。

2022
9月号