

こんいちらは、群馬・下仁田納豆です。

蒸した大豆を^{きうぎ}経木に包んだ後は、^{むら}室と呼ばれる
発酵室に入れます。

発酵は、創業当初より、炭火で暖をとり、^{湿度を与える}ため、七輪にヤカンものをせ、蒸気を出します。

炭火発酵を用いると、**遠赤外線効果**で
ゆっくり、じんわりと、^{豆の芯に熱が伝わり}しっとり、もっちりとした食感になります！

今では、炭火発酵を取り入れている所は、日本でも
数少なくなっています。

是非、昔ながらの納豆のお味をお試し下さい。



2022. 8月号