



三角形が目印の 下仁田納豆です。

いつもご愛顧ありがとうございます。

なっとう
7月10日は納豆の日(7/10)です。

今日は納豆の歴史を少しご紹介いたします。

昔、納豆は「白飯」のせて食するというより「汁」にして食していた様です。

江戸時代の中期、与謝蕪村が、

「朝霜や室の揚屋の納豆汁」という句が詠まれていることから、昔は汁に入れていたようですね。

納豆は、アミノ酸(うま味成分)が多く含まれているので、出汁をとる文化がまだない時代、納豆と汁を入れることで、美味しい出汁が出たのと同じ感覚です。

納豆汁ココがポイント!
「納豆は煮ない」
器にかき混ぜた納豆を入れ、そこに味噌汁を注いで、
香りとお食感を楽しめますよ～

2023/7月



創業60周年
つなぐ伝統食

下仁田納豆