



『ちなみにパパなんちゃん、ママなんちゃんが造るタレでいつもおいしく食べていますが、納豆に生醤油だけをチorroつとかけて食べるのもやはり捨てがたい(笑)』

下仁田納豆は、タレが付いてない  
商品が多いけれど、どうやって食べたらいいの？とよくご質問を頂きます。  
ママなんちゃんは、キッチンにあって、  
いろんな調味料を使い、毎日、  
オリジナルのタレで、楽しみなながら  
味付けしています。  
納豆の原材料は大豆と納豆菌のみ！  
納豆菌は無味無臭なので、大豆のうま味、  
甘みが重要ですね。  
下仁田納豆の大豆は、甘くて味が濃いので、  
大豆本来の味を楽しんで頂けたら  
嬉しいです。

しょう油は一番最後に  
納豆菌は塩分に弱いので！

### しょうゆ

淡口醤油、たまり醤油が  
オススメ！

### たまご

納豆との相性は言わずもがな

### マヨネーズ

少量入れるとクリーミー

### オリーブオイル

オリーブオイルと塩少々で  
大豆のうま味を味わえる

### みりん

少し入れるとまるやかに

かつお節は鉄板だね！

### かつお節

混ぜてもよし、納豆の  
上にのせてもよし

### みそ

味に深みを与えます

### わさび

黒豆納豆にはわさび醤油が  
ベストマッチ！  
ツーンとさっぱり召し上がれ

マヨ納豆おいしいよ！

2024.2月



創業61年  
つなぐ伝統食

# 下仁田納豆

下仁田納豆  
ホームページ

