

三角形が目印の下仁田納豆です。

2025年、今年も大変お世話になりました。

一年を振り返ってみて想うことは、

今年も、皆さまに支えられ、皆さまに愛して頂き、

皆さまに、応援までして頂き、最高に幸せな

一年を過ごさせて頂き、ありがとうございました♡

年末年始、何かと忙しく、食べ過ぎになりがちですね。

今月、ご紹介する「なっとう麴」も、是非、作り置きに。

今年一年、がんばった身体をいたわってあげて下さいね！

2026年も、どうぞ宜しくお願い致します。店主

料理家 タカコ・ナカムラさん 直伝

なっとう麴



- ① にんじんは細切りしておく。干し椎茸はひたひたの水でひと晩じっくり戻し、戻した椎茸を細切りしておく。
- ② 鍋に【A】と①を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ③ ボウルに移し粗熱がとれたら、米麴をほぐしながら入れる。かき混ぜておいた納豆を加え、全体を混ぜ合わせる。白ごまをふりかける。

【材料】

小粒納豆(100g)、米麴(100g)、にんじん1/2本、干し椎茸(小4枚)、炒り白ごま(適量)

【A】: 淡口醤油(1/4カップ)、みりん(1/4カップ)、椎茸戻し汁(1/4カップ)、料理酒(大さじ1)

2025.12月



創業62年
つなぐ伝統食

下仁田納豆

下仁田納豆
ホームページ

