

# 三角形が目印の下仁田納豆です。

いよいよ夏本番!! 今年も暑くなまのかほあ〜。  
さて、下仁田納豆では、年に4回  
「ママなんちゃん納豆講座」と題し、  
様々な食材を取り上げ、その道のプロとお招きします。  
知っているようで、知らないお話に、わくわくの連続です♡  
毎回、テーマの食材と納豆もコラボさせてメニューを  
考案し、〈もぐもぐタイム〉で、新たな発見をして頂きます♡  
今回の納豆入りソース、お肉やお野菜に使っても Good です。  
フライドオニオンやナッツ類を入れても、おいしいのでは是非♡

先日行われた『ママなんちゃんの納豆講座』では、  
同じ群馬県のお海産物専門問屋 海老善さんの町田社長を  
講師に迎え、海老の深〜い話を聞かせていただきました〜



## 下仁田納豆と海老王子のコラボメニュー 蒸し海老の納豆ソースがけ

納豆(大粒推奨)を包丁で叩いて挽き割りにし、  
食べるラー油とマヨネーズで和えるだけの  
簡単おいしいソースです!

第53号

2026.7月



創業63年  
つなぐ伝統食

# 下仁田納豆

下仁田納豆  
ホームページ

