



しるくの 生活クラブ

国産大豆使用!
食べ続けたい小粒カップ納豆

まんが・おぐらみどり

まち町田中央 よしだあき 吉田愛喜さん



カジノヤの納豆の美味しさのひみつは...
製造工程にあり!

素材は提携産地の
国産大豆だよ!



大豆の旨みを引き出し匂いを抑えるため 蒸煮の圧力や発酵温度を豆の状態に合わせて調整しています

わあ~

おいしいよ~

おいくなるよ~

味なのね

機械まかせではなく 人手を掛けるから出せる味なのね

(株)カジノヤ
おざわのぶひろ
小沢 信宏さん



はくなの解説

国産大豆でつくった納豆を予約で食べよう
味噌や醤油、豆腐や納豆など、和食に欠かせない大豆ですが、その食料自給率は約6% (2022年度) と低い状況で推移しています。貴重な国産大豆でつくった納豆を、よやくらぶ登録できます。価格もおトクです。
※参考: 令和4年度食料需給表 (農林水産省)

吉田さんおすすめレシピ~給食で好きだった納豆汁~
煮干しでとっただし汁で里芋・わらび・きのこを煮る。豆腐・油揚げを加え、味噌で味を調える。すりつぶした納豆を加え、煮立たせないように沸騰直前まで加熱する。細かく刻んだネギとからし菜をのせて完成。