



しるくの
そうだったのか!
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~

(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~
煮干しとただだし汁で里芋・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。