

gourmet
First Class

Autumn 2008 Vol.34

秋号

お申し込みフリーダイヤル(受付時間:AM9:30~PM5:30)

0120-25-39-22

グルメ・ファーストクラス

大切にしたい
恵みに感謝。



2008
ボージョレー・ヌーヴォー

予約開始!



カタログ有効期限:2008年11月30日

lux

こだわり一品

忘れかけていた 50年前の日本の味。

昔ながらに稲わらで作った天然発酵納豆



<フクダ>福田 良夫社長

「伝統の食文化を残したいという思いで、自然相手にたいへん苦勞をして完成させた納豆です。ぜひ食べてみてください」



② 110g×4本

だいてんげん
「大天元」
冷蔵 送料含む
①-78196 (300g×2本)
800円(税込5,040円)
②-78197 (110g×4本)
600円(税込5,880円)
※(約):①300g×2本、②110g×4本
日 代引不可

「本当の納豆を復活させて
食文化を後世に残さなければ！」
栃木県で精密機械会社を営む福田社長が出会った、かつて納豆名人が作っていた「わらづと納豆」は、稲わらを単なる器としてでなく、わらに自生する天然の納豆菌で大豆を発酵させる昔ながらの納豆。子ども頃に家で作り、正月に食べていた懐かしい味でした。その名人でさえ冬しか作れなかった納豆を、ものづくりで得た技術と経験を生かし、50年ぶりに保健所で製造許可を受け、5年間試行錯誤して年間生産を実現。糸と臭いが少なく、大粒大豆のほどよい食感があり、味に広がりや深みを感じる伝統の旨さを見事復活させました。



高品質な大豆と稲わらを
契約農家から入手



宮城県の自然農法士・佐々木一郎さんが畑で作る、大粒の「宮城白目」。料亭の煮豆用に使われている贅沢な逸品です。



地元のもてぎ〜福島に続く、航空散布が入らない棚田の田んぼを予約。刈って束ねてからハサ掛けで自然乾燥させた稲わらを使用しています。