

無農薬・無化肥大豆

おかげさまでたくさん採れました！

新庄市では先日初雪が降り、冷え込みが一段と厳しくなりました。夏は暑く、冬は豪雪の盆地特有の気温差が大豆の強い旨味を引き出してくれるのでしょうか。今年の刈り取りは、順調に終わり来年の納豆用の大豆もバッチリ！！確保できました。



～ 新商品情報 ～

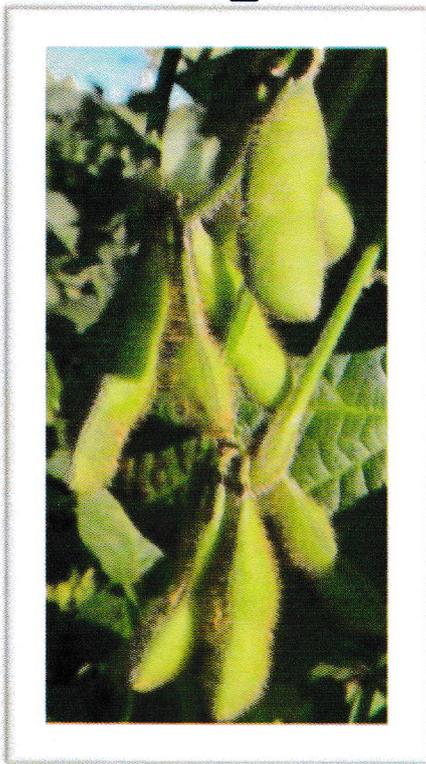
山形県最上地方で昔から冬になると“納豆汁”を食べる習慣があります。納豆汁とは、納豆をすりつぶし味噌と混ぜ合わせ、地元特産の山菜やきのこ、豆腐などを入れた味噌汁です。今でも、冬になると多くの家庭で納豆汁を食べ、冬の訪れを味わっています。その納豆汁の素が出来上がりました。1個(130g) 税抜 260円(税込 280円)で販売いたします。ぜひ、ご賞味いただければと思います。とってもおいしいです！！



納豆をご購入いただいた方からのお言葉

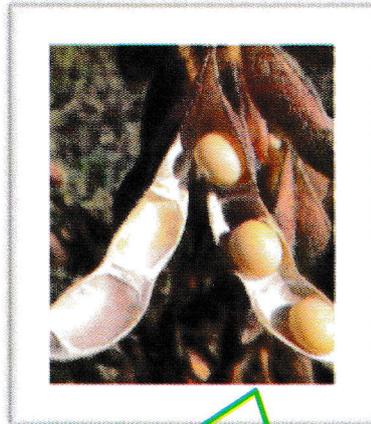
- ・営業開始おめでとうございます。
 - ・友人と一緒に毎月定期で注文します。
 - ・納豆が出来るのを首を長くして待っていました。大豆のほのかな甘味と香りが口の中に広がってとっても幸せな気持ちになりました。ありがとうございます。
 - ・おいしい納豆を又味わうことが出来てとてもうれしい！
 - ・八百清納豆、豆むすめ復活。うれしいニュースです。
 - ・しばらくぶりに美味しい納豆を頂きました。ひとりで笑顔になり納得しております。
 - ・離乳食に食べさせたら便秘で困っていた赤ちゃんがびっくりするほどうんちが出ました。(笑)
 - ・美味しい納豆でした。冷蔵庫に入れてゆっくり楽しめます。
 - ・そろそろ雪の便りが届くころでしょうか。皆様もお体大切に…
- たくさんのお言葉ありがとうございます！**

「メ
こ
～
1個 (9
5個セッ
～
1個 (9
5個セッ

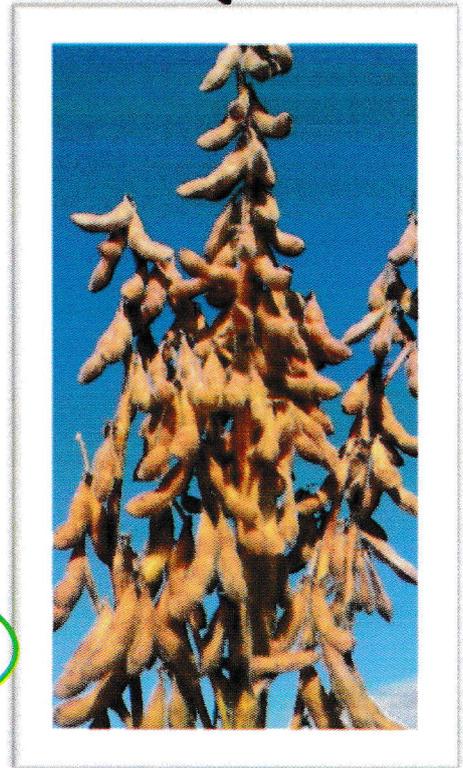


(9月中旬の大豆)

1ヶ月後には・・・



きれいな大粒の大豆
が実りました!



(10月中旬の大豆)

「東京中探したら、きっと美味しい納豆があるはず、どこかで探して来てくれと息子に頼んでいたんだよ。息子が東京にいるものだから」「八百清さんが閉店して、本当に困っていた。復活してよかった。」この3ヶ月、幾度となく聞かされたお客様からの「よかった・・・」のメッセージ。100年の伝統の製法とその技術は、私たちが予想していたよりもはるかに深く強く人々の生活に見えない根を下ろしていたようです。八百清さんに協力してもらえてそれを受け継ぐ事ができて、有難いことでした。

工房責任者 佐藤あい子

大粒納豆 豆むすめ

希望の方は電話かFAXにてお問合せ下さい。

一般価格 ～

1kg) : 税抜 180円 (税込194円)

100g) : 税抜 899円 (税込970円)

会員価格 ～

1kg) : 税抜 170円 (税込183円)

100g) : 税抜 843円 (税込910円)

996-0091 山形県新庄市十日町1590

農業生産法人(有)新庄最上有機農業者協会

納豆工房 豆むすめ

TEL:0233-32-0306 FAX:0233-32-0307

E-mail / natto@dc4.so-net.ne.jp