

大豆の
SOYくんが
教える！

知っておいしい

福島県産

大豆の魅力 vol.2

生産者・加工業者の想いが詰まった「福島県産大豆」を使った商品を味わってみよう

豆腐、味噌・醤油、納豆を製造・販売している加工業者へインタビュー。

こだわりの大豆製品を紹介します！



イートインスペースもあり、「塩糰入りソフトクリーム」(400円)や「甘酒」(330円)などが味わえる



データ

☎0243-34-2140
 本宮市本宮字上町22
 営業 9:00~18:00 休 毎週日曜日、12/29~1/4
 10台 PayPay
<https://www.koujiwaday.com.jp/>



本宮市

糰和田屋



伝統の技と真心で醸した
手作り味噌・醤油を味わう

地元農産物を安全に安心して発酵食品へ加工する「糰和田屋」。職人の手作業による麹作りこだわっており、店内では福島県産大豆「タチナガハ」を使用した味噌・醤油製品も多く販売している。味噌は、手作りの板麴を仕込んだ、まろやかさが特徴の「糰和田屋の味噌」と、昔ながらの伝統製法で作る、さっぱりとした味わいが魅力の「手づくり糰みそ」の大きく2種類。どちらも、大豆本来のうまみと麹の優しい甘みが引き立つ逸品だ。また、丸大豆と国産の小麦を醤油麹にして木樽に仕込んだ「糰和田屋の醤油」も人気。2年間じっくりと木樽で熟成すること、よりコクのある味わいになるといふ。

商品ラインアップ



しそ巻き味噌(600円)

ゴマや辛子、山椒、青のりをしその葉で巻いた、風味豊かな一品



フリードライタイプ

みそ汁

(3個入り・540円)

「国産きのこ」糰
「とん汁」の3種類

味噌・醤油
製品を使った
加工品も販売！



「醤油糰」(400円)や、納豆に混ぜてもおいしい「糰ドレッシング」(400円)の他、オリジナルの「かりんとう(ピーナッツ醤油・黒ゴマ味噌)」などのお菓子もあり



糰和田屋の醤油

(100ml・350円～)

手づくり糰みそ

(1kg・650円)



糰和田屋の味噌 本仕込

(250g・300円)

糰和田屋の味噌

(750g・760円)

福島県の逸品として「福島県ブランド認証」を受けた無添加の味噌

糰和田屋の味噌 吟醸仕込

(250g・400円)



笑顔が素敵な渡辺さんご夫婦。1971(昭和46)年の創業以来、町の納豆屋として子どもから大人まで、多くの人々に愛され続けている

データ

☎0243-55-2397
 二本松市小浜字鳥居町81-1

主な販売店

- ショッピングセンター いわしろ
- まるいちフードセンター
- 道の駅 安達 智恵子の里(上下線)
- 農産物直売所 ベレッシュ
- JA農産物直売所 愛情館 など



可愛いパッケージが目玉の「なっとちゃん」(2パック115円)。「青豆納豆」(写真右・2パック200円)は、爪楊枝で一粒ずつ付属の越前昆布塩につけて食べるのがおすすめ。酒のアテにもぴったり！

二本松市

小浜納豆



夫婦の愛が詰まった
こだわりの手づくり納豆

夫婦二人三脚で納豆作りを行う渡辺さんご夫婦。地産地消にこだわり、看板商品の「なっとちゃん」には福島県産大豆「タチナガハ」と会津産の「あやこがね」を使用している。他にも、地元農家から仕入れる青豆を使った「青豆納豆」の製造にも力を入れている。「農家さんから直接仕入れることで、酸化していない新鮮な状態のうちに大豆を加工できるのが魅力です」と話す渡辺さん。ご夫婦が作る納豆は、「道の駅 安達 智恵子の里(上下線)」などで購入できる。

会津若松市
奥村食品

明治7年創業
福島県産大豆を使用した豆腐づくり

会津若松市で豆腐づくりを行う「奥村食品」。看板商品の木綿豆腐「時(とき)」とおぼろ豆腐「稀(まれ)」には福島県産大豆「あやこがね」を使用している。豆腐づくりには大豆を水に浸す、煮る、搾る、などたくさんの工程があるため、一つひとつの作業を丁寧かつ正確に行うことを心がけているそう。それでも毎日同じ質に仕上げるのは至難の業。「時間に追われるとおいしい豆腐ができないので、前日の準備をしっかり行い、毎日作ることだけに専念できるようにしています」と代表の奥村さん。地元の大豆にこだわってつくった豆腐は、会津地区のスーパーや道の駅などでも買えるので、この機会にぜひ味わってみて。



- 1.にがりを入れ、凝固具合をみながら熟成時間を調整する
- 2.豆腐表面に泡が残らないように丁寧に取り除く
- 3.一つひとつ手作業で容器に盛る

データ

☎0242-27-1829
 会津若松市材木町2-5-2
 営業 8:00~17:00
 休 毎週水・日曜日
 あり 不可

主な販売店

- 会津地区のヨークベニマル各店(一部店舗を除く)
- 会津若松駅食品館ピボット
- 道の駅あいつ湯川・会津坂下
- 道の駅からむし織の里しょうわ
- ファーマーズマーケット まんま〜じゃ など



食べ比べもぜひ！

商品ラインアップ



福島県産
あやこがね
使用

会津木綿豆腐「時」 180円

固くなりすぎず、まろやかな食感になるように、凝固剤の割合、凝固温度、豆乳濃度、豆腐の崩し方などを試行錯誤した。大きめにカットして汁物に使うと、まろやかな食感がより感じられるのでおすすめ。

会津おぼろ豆腐「稀」 200円

「おぼろ」という言葉のイメージを「1℃、1ml」にこだわって表現した豆腐。すり潰した大豆(呉)を煮る時間、蒸気の強さ、香りチェックが一番のポイント。まずは何も付けずそのまま味わって、その後はわさび醤油を少し付けて食べてみよう。



福島県産
あやこがね
使用



イベント「大豆マルシェ」の詳細は次のページにて！

