



イートインスペースもあり、「塩麹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	
郵便局	02043-34-2140
ムラヤマ	西本宮市本宮字上町22
ベーカリー	毎週日曜日、12/29~1/4 9:00~18:00
糀和田屋	10台 PayPay https://www.koujiwadaya.co.jp/

本宮市 糀和田屋

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おいしく発酵食品へ加工する「糀和田屋」。職人の手作業による麹作りにこだわっており、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、手作りの板麹を仕込んだ、まろやかさが特徴の「糀和田屋の味噌」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「手づくり味噌」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「糀和田屋の醤油」も人気。2年間じっくりと木樽で熟成することで、より「クのある味わい」になるといふ。

商品ラインアップ



フリーズドライタイプ
みそ汁
(3個入り・540円)

「国産きのこ」「糀」「とん汁」の3種類



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



糀和田屋の味噌
(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

手づくり味噌
(1kg・650円)

糀和田屋の味噌 本仕込
(250g・300円)

糀和田屋の味噌 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
西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)



可愛いパッケージが目を引く「なつとちゃん」(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がおすすめ。酒のアテにもぴったり!

夫婦一人三脚で納豆作りを行う渡辺さんご夫婦。地元地産にこだわり、看板商品の「なつとちゃん」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。

夫婦の愛が詰まつた
こだわりの手づくり納豆

イベント「大豆マルシェ」の詳細は次のページにて!



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!



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、一つひとつ作業を丁寧かつ正確に行うことの大業。時間に追われるといい豆腐ができないので、前日準備をしつかり行い、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、会津地区的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。

商品ラインアップ



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(吳)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。

