

—製造直売所を開店オープンします—

ひしや納豆

行田市旭町 5 - 5

TEL/FAX 048-556-0338

「ひしや納豆」は明治9年3月創業、埼玉県では一番に納豆の製造を始め、賢治さんで4代目という130年以上の歴史を誇る老舗。祖先も大豆に代々忍城に味噌・醤油を納めていたそうです。

納豆の作り方は、創業以来引き継がれている「秘伝」です。原料は厳選された最高級の国産大豆（北海道産十勝あきた・すずまる）を使い、約1日軟水をつけ、翌朝4時から9時まで5時間もかけて「ふかし」に入ります。納豆菌をつけた後容器に盛り込んで「むろ」に入れてさらに1日じっくりと発酵させて出来上がり。このように手間がかかるため1日おきに、しかも1俵分（約200～300食分）しか作れないというこだわりの逸品です。また、「そうすることによって、納豆にしっかりと大豆本来の香り・味が残って、生かされるんですよ。」と語ってくれました。平成13年には全国納豆鑑評会にて優秀賞を受賞しました。なお、彩の国優良ブランド認定も受けております。



以前は商店を中心に卸売り、移動販売を中心にしていましたが今後は、納豆製造直売所として店舗を新規オープンさせ直売も行っていきます。

「今後はインターネットなどを活用して健康食品としてのPRを積極的に行い、多くの人に納豆のよさを知ってもらい、是非食べていただきたいですね。」と話していました。納豆はガン予防、コレステロール降下など成人病予防に大変効用があります。しかも納豆は

スパゲティー、てんぷら、チャーハン等いろいろな料理があります。

行田の隠れた逸品「忍城納豆」、皆様もお試しになったらいかがでしょうか。

営業時間 7時00分～19時00分

