

【特集】山口納豆へ行ってみた！

納豆好き必見！

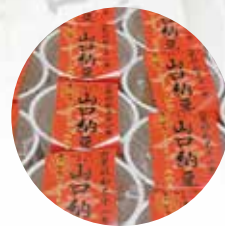
昭和31年創業
三代続く納豆作り！！

山口食品株式会社(山口納豆)

豊能町の 美味しい 空気と水で作る 山口納豆。

納豆を多く摂取すると死亡リスクが下がる？
国立がん研究センターの研究発表で今話題の納豆。
ということだ、

今回は豊能町余野で納豆の製造販売をしている
山口食品株式会社に潜入してきました。



JA大阪北部
総務部企画課
松浦

山口食品株式会社
代表
山口宗太郎さん

納豆づくりは
3日間

1日目 水の中
大豆を水につけてふやかす

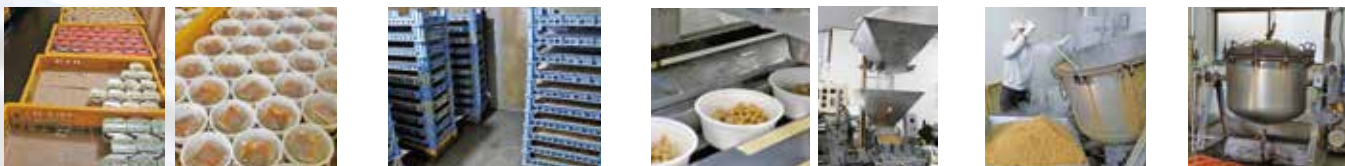
① 1日目にふやかした大豆に、さらに水を加え、大きな釜で炊く。なんと豆と水で総重量160kgにもなるそう。

② 炊きあがった大豆に納豆菌をかけます。釜の蓋を開けると、大量の蒸気と共に工場一面に豆の良い香りが広がります。

③ 機械の上部に②を入れると自動でパック詰めされます。この時点ではまだ発酵していないため、納豆の香りやネバネバはありませんが、この段階で食べても、豆の香りと味が美味しい♪

④ ③の大豆を約40度の保温庫に入れ、ゆつくり時間をかけて発酵させます。この時、時期や豆の品種によって発酵の時間や温度を細かく調整。例えば、黒豆の場合は皮が厚いので時間が長く、逆にひきわり豆の場合は、表面積が多くなるので、発酵の時間も短め。

⑤ ④で1日発酵させた納豆を今度は過発酵にならない様に1日保温庫へ入れ温度を下げます。その後、納豆のタレパックを入れ、パッケージをしてから出荷。発酵室や保温庫は納豆の香りに包まれています。



納豆の美味しい食べ方。

納豆はなんにでも合うのですが、玉ねぎを刻んで納豆と混ぜて食べるのが山口さんのオススメ。また、納豆とキムチを混ぜて食べる方も多いですが、混ぜてから冷蔵庫で一日置くと、納豆とキムチが共に発酵してより美味しくなるそうです。是非、お試しください。



山口食品株式会社
豊能町余野532
TEL.072-739-2336

山口納豆のホームページはこちら! ▶ <http://green-toyono.main.jp/>

山口納豆 検索

工場の前に手作りの
顔出しパネルを発見！
納豆の気持ちに
なってみてはいかが？



豊能納豆



なっとうドリア



豆腐パフェ



工場に併設した直売所では、山口納豆の商品や豊能町や能勢町の特産品等も陳列されています。ここでしか買えない、山口納豆が豆から育てた『豊能納豆』や『お徳パック』、オススメの『納豆もなか』等もあるので、是非一度足を運んでみては！

大豆食堂 『ぐりとよキッチン』 オープン!!

11時～14時(ラストオーダー)

土・日・祝限定!



ぐりとよエクスプレス便

メインのランチメニューを注文すると4種類の納豆が食べ放題！メニューは山口納豆が考えた納豆の味を最大限に活かした絶品の味。
一番人気のなっとうドリアや新商品の麻婆定食などの5種類から選べ、納豆が苦手な人の為に自社豆腐を使用した豆腐パフェなどもあります。

豊能のできたてをお届け!!
ぐりとよエクスプレスの
定期購入!!

山口納豆では商品をご自宅まで定期的に宅配するサービスを実施しています。なんと現在の会員数は900人以上。

『納豆は毎日食べて、毎日健康!』だから、新鮮なものを食べてもらうため、宅配『ぐりとよエクスプレス』の定期購入をはじめました。と話す山口さん。山口納豆の商品以外にも豊能町の特産物など、直売所にあるものは宅配が可能! 宅配地域や宅配の曜日、時間等、詳しくは山口納豆のホームページをご覧ください。

工場より直接出荷だから、
発酵が安定していて美味しい。

山口納豆は工場より直接出荷の為、発酵が安定していて美味しいです。例えば、納豆は保存状態が悪く、急激に発酵するとアンモニア臭のよくな匂いが発生することや、アミノ酸が結晶化し、ジャリジャリとした食感になることも。他社では発酵を抑えるべく添加物を使用する場合があるようですが、山口納豆では、そのようなものは使用しません。納豆の香りが苦手な人は購入後すぐ、納豆の香りが好きな人は購入後数日間冷蔵庫においてものを食べるのがオススメ。徐々に発酵し、納豆らしい香りがしてくるそう。購入後は冷蔵庫で保存を!

定期購入はこちらへ <http://green-toyono.main.jp/method/subscribe01>

山口納豆(山口食品株式会社)
代表 山口 宗太郎さん(37歳)

昭和31年創業の山口食品株式会社。その三代目の山口宗太郎さん。30歳の時に全業務を引き継いだ。もともと、卸業専門で納豆製造をしていたが、約5年前よりネット販売や宅配、工場横での直売所、ぐりとよキッチンを始める。2019年からは豆腐工場も経営。ヨーグルトのようなクリーミー豆腐なども人気。一度お試しあれ。

