



創業1950年の小樽老舗 甘納豆の中ノ目



金時甘納豆



十勝金時甘納豆が第49回スーパーマーケット・トレードショー2015において「スーパーマーケットで買いたい! フード30選2015」に選ばれました。

日高山脈の雪解け水と十勝の肥沃な大地で栽培された北海道十勝産の原料に拘り、金時豆がもつ風味をいかした甘納豆です。

北海道の十勝管内は全国でも有名な農業地帯であり、ここで生産された金時豆を使用した甘納豆はふっくら柔らかな味に仕上がっており、食物繊維を豊富に含んでいることも注目されています。

小樽のおいしい水(小樽の水は軟水でミネラルバランスに優れ、水源の河川上流に汚染源がなく、恵まれた自然環境が残されています。)で十分に煮炊きし豆はやわらかく、上品な甘さと豆の風味はお茶菓子に最適です。お茶と甘納豆がお互いの味を引き立てて、やすらぎの時間にいっそうの深みをあたえます。北海道の風土に根差した味を演出しています。金時豆の甘納豆は北海道において最も親しまれている味です。

また、北海道では金時豆の甘納豆を赤飯に使用する風習があり、ほんのり甘い赤飯の脇役としても使用されています。

十勝の金時豆を使用した甘納豆をぜひご賞味ください。

商品名: 十勝金時甘納豆 原材料: 大正金時豆(十勝産) 砂糖 還元水飴

内容量: 165g 入り数: 165g×10

標準小売価格: 265円(税込) 賞味期限: 道内50日間・道外45日間

袋サイズ: 縦(長辺): 205mm 横(短辺): 135mm 高さ: 20mm

JANコード: 4904106600309 GTINコード: 14904106600306

小豆甘納豆



小豆の甘納豆は金時豆と同様に、北海道の十勝管内で生産された豆を使用しています。十勝の小豆は「赤いダイヤ」と呼ばれた北海道の名産品です。また、小豆はポリフェノールを含むことでも知られていて、その効用が注目されています。

原料にこだわり、小豆の風味を生かした味わい深い甘納豆に仕上がっており、十分に煮炊きした豆はやわらかく、上品な甘さと豆の風味はお茶菓子に最適です。お茶と甘納豆がお互いの味を引き立てて、やすらぎの時間にいっそうの深みをあたえます。

また、金時豆と同様にパンやお赤飯に使用して北海道の豆の味をご堪能ください。

また違う味を演出いたします。

十勝産の小豆を使用した甘納豆をぜひご賞味ください。

商品名: 十勝小豆甘納豆 原材料: 小豆(十勝産) 砂糖 還元水飴

内容量: 165g 入り数: 165g×10

標準小売価格: 265円(税込) 賞味期限: 道内50日間 道外45日間

袋サイズ: 縦(長辺): 205mm 横(短辺): 135mm 高さ: 20mm

JANコード: 4904106600316 GTINコード: 14904106600313

北海道白花甘納豆



北海道大雪山系の大地で生まれJAきたみらいで収穫した白花まめを小樽のおいしい水で炊きあげました。白花豆はおもに北海道の留辺蘂周辺で収穫されたものを使用しています。

白花豆はJAきたみらいの名産で、温泉地として有名なこの地方は白花豆の栽培に適しています。金時甘納豆、小豆甘納豆と同様に、保存料を使用しない白花甘納豆は製法が難しく商品の開発に年月を要しました。漂白剤を使用せず、豆本来の味を十分に引き出しています。

白花は粒が大きく、豆の風味を味わうには最適の商品です。白花豆の甘納豆は他の2種類に比べ大粒で食べ応えがあります。もともとは真っ白な白花豆ですが、水飴の色にきれいに染まり、食欲をそそります。

白花豆の風味が十分に生かされた甘納豆に仕上がっていますので、ぜひご賞味ください。

商品名: 北海道白花甘納豆 原材料: 白花豆(北海道産) 砂糖 還元水飴

内容量: 160g 入り数: 160g×10

標準小売価格: 265円(税込) 賞味期限: 道内50日間 道外45日間

袋サイズ: 縦(長辺): 205mm 横(短辺): 135mm 高さ: 20mm

JANコード: 4904106600347 GTINコード: 14904106600344

中ノ目製菓株式会社

北海道小樽市奥沢3丁目26番9号 TEL 0134-25-6000 FAX 0134-25-6002

ホームページURL <http://www.nakanome.com>

弊社は、昭和25年4月会社設立以来、65年間甘納豆製造一筋に経営を行い、その歴史の中で培われた「豆を丹念に煮炊きする、手作り工程を重視する」製造手法を取り入れております。また金時・小豆は十勝産、白花は温根湯温泉近郊の北海道産の豆に拘り原材料の保存も低温倉庫を5℃に設定し、食の風味を大切にします。さらに弊社は、甘納豆業界オンリーワンを目指し、最高品質の製品をお客様に提供し、豊かな食文化の発展を通じ社会に貢献します。