



7月10日は“納豆の日” “納豆愛”は不動の日本一(自称) いばらきの納豆特集！



茨城県といえばやっぱり“納豆”です！

メロン、レンコン、ほしいもなど、茨城県にはおいしいものがたくさんありますが、茨城県といえばやっぱり納豆！茨城県民を対象にしたインターネットによるアンケート調査(ネットリサーチ調査)等の「県民が知人に自慢したいもの」では常に「納豆」が上位にランクインするなど、納豆は茨城県民がこよなく愛する食品です。さらに茨城県は納豆生産メーカーで組織される『全国納豆協同組合連合会』の会員数が全国で最多(18社)を誇っており、納豆に関しては名実ともに“不動の日本一！”(自称)

今回は、県内外で人気の納豆商品をはじめ、水戸市“納豆条例制定”の話題や、県内の美味しく珍しい納豆グルメなどを紹介します！

“いばらきの納豆”の話題の商品をご紹介します！



舟納豆

◀80g×1本 194円(税込)
※値段は購入場所により異なります。

40種類以上の納豆商品を取り揃える茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense(イバラキセンス)」で、不動の人気を誇る納豆です。舟の形をした経木の容器を使用しているため、経木の香りも爽やかに、茨城県産の極上小粒大豆のコクと深みを存分に味わうことができます。

季節の温度変化に応じて、大豆を水に漬ける「浸漬(しんせき)」の時間を調整することで特徴の歯ごたえを調整するなど、こだわりの詰まった逸品です。

丸真食品株式会社 <https://www.funanatto.co.jp/>
茨城県常陸大宮市山方477-1 TEL：0120-04-2770



雪あかり

◀50g×1パック 277円(税込)
※値段は購入場所により異なります。

全国納豆鑑評会で「優秀賞(第17回)」「優良賞(第24回)」に輝いた逸品です。

特別に開発された納豆菌で作られた雪あかりは、豆の表面が名前の通りにつすらと雪化粧されたように白

くなっているのが特徴です。豆は通常よりも少々大きめサイズでほんのりと甘く、とても旨みが濃い一品です。クセがなく、スッキリと食べやすいため大豆の味わいを堪能できます。発売以来、多くの人を虜にしてきた納豆をお楽しみください。



水戸納豆製造株式会社 <https://www.mitonatto.com/>
茨城県水戸市本町3-8-6 TEL：029-221-4281



菊水ゴールド納豆

◀80g×1本 648円(税込)
※値段は購入場所により異なります。

名古屋で開催された第9回全国納豆鑑評会で「優秀賞」を受賞した菊水ゴールド納豆は、金塊型パッケージが目立ちますが中身にも金箔がまがされ、まさにゴージャスな逸品です。

『「名物にうまいものなし!」などと言

われないよう、ものすごくうまい納豆にしたい」という考えのもと、使用する大豆や製法などを試行錯誤し、納得のいく納豆に仕上げるのに3年の月日を要しました。味よし見た目よしで「贈って楽しい、もらって嬉しい」贈答用にもぴったりの贅沢な納豆です。

有限会社菊水食品 <http://kikusuigold.com/>
茨城県日立市東大沼町4-29-11 TEL：0294-52-5443



しよぼろ納豆漬

◀120g×1パック 172円(税込)
250g×1パック 500円(税込)

※値段は購入場所により異なります。

しよぼろ納豆(そぼろ納豆)は古くから水戸で親しまれている伝統的な郷土食です。刻んだ干し大根を納豆に混ぜて塩漬けにしたものをしよ

ぼろ納豆とよび、保存食として食されてきました。そんな郷土食を大正9年に塩味から醤油味に変え、初めて商品化したのが大貫漬物食品です。

風味豊かな納豆とシャキシャキとした歯応えの割干し大根のハーモニーがクセになります。

有限会社大貫漬物食品 <https://goodpoint.biz/onuki-tsukemono/>
茨城県水戸市元吉田町2730-4 TEL：029-221-2373

■ 本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局(フロンティアインターナショナル内) 担当: 馬場(070-2197-8954)、東山(070-3266-6497)、五十嵐

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

(リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

7月10日は水戸市独自の記念日「納豆の日」!



茨城県水戸市議会は7月10日を「納豆の日」とすることを盛り込んだ条例案(水戸市納豆の消費拡大に関する条例)を6月21日に可決、これにより水戸市独自の記念日として「納豆の日」が制定されました。

納豆の産地として知られる水戸市ですが、総務省の行った家計調査の「納豆の年間購入額」で2016年に1位となって以降、トップを逃してきました。そこで水戸市では、毎年7月10日(納豆の日)にあわせて、市内で納豆の消費を呼びかけるイベントを行っており、今年も7月9日、10日にイオンモール水戸内原店1階でイベントを開催します。

今年は、イベント内で水戸市独自の「納豆の日」制定を記念した「日本初! 納豆の日 条例はこう(発行×発酵)記念イベント」を実施。小学生以下のお子様と保護者の「納豆まぜまぜ世界選手権」などを予定しています。その他、当日に同店舗で購入した納豆のレシートを見せると、さらに納豆1個をプレゼントする企画も実施予定! 2022年は今まで以上に水戸の納豆を盛り上げて、1位奪還を目指します!

条例に関する問い合わせ

水戸市役所 TEL: 029-224-1111
受付時間: 平日 8:30~17:15

イベントに関する問い合わせ

水戸商工会議所 TEL: 029-224-3315
受付時間: 平日 9:00~17:15

茨城県には納豆の美味しい、そして珍しいグルメがいろいろあります!



『納豆ハヤシオムライス』
◀ 900円(税込)
(ミニパスタ・サラダ・スープ付き)
花きやべつは創業以来40年以上にわたり地域の人々から愛される町の洋食屋さんです。花きやべつの名物は、半熟に仕上げたオムレツの中から水戸の納豆が顔を出す「納豆ハヤシオムライス」。

『水戸の名物の納豆を使って洋風メニューを作れないかー。』と先代が試行錯誤の末にたどり着いた逸品です。完成までに15年の月日がかかったこのメニューは、納豆の旨味と柚子胡椒の爽やかな風味、全体を包み込むまろやかなハヤシソースで納豆が苦手な人でも食べられる三位一体の美味しさをぜひ一度ご賞味ください!

花きやべつ

住所: 茨城県水戸市南町2-6-31
TEL: 029-306-6850
営業時間: ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)
テイクアウト 11:00~19:00 (L.O.18:00)
定休日: 日曜日、祝日



『納豆サンデー』
◀ 450円(税込)

水戸市の千波湖畔にある「好文茶屋」にて楽しめる「納豆サンデー」は、バニラソフトにクランチ状とパウダー状の干し納豆2種をまぶした「納豆菌パウダー」の上に、自家製みたらしあんをかけたスイーツです。「納豆が苦手な人でも気軽に納豆を楽しめるように」と2年前に開発されました。納豆菌パウダーは、水戸市の納豆製造会社の干し納豆を使用しています。パウダーとみたらしあんの調和にこだわり、食感を生かした新しいスイーツです。

好文茶屋

住所: 茨城県水戸市千波町3081 (千波公園)
TEL: 029-243-8731
営業時間: 10:00~17:00



『ぜいたく納豆そば』
◀ 400g (200g×2束)
1400円(税込)

昨年11月に商品化された「ぜいたく納豆そば」のそば粉は、全国のそば職人から「玄そばの最高峰」といわれる品質を誇り、香り、味わいに優れている茨城県のブランド品種「常陸秋そば」を使用し、こだわりのドライ納豆と干し納豆をつなぎとして配合した

これまでにない新しい納豆そばです。

茹でるとほのかに納豆の匂いが香り、温かいお蕎麦でもつるつるとしたコシがあるのが特徴です。茨城の名物料理「けんちんそば」にしたり、納豆をトッピングして「追い納豆そば」にするのがおすすめです!

一般社団法人NEVERLAND

住所: 茨城県守谷市御所が丘4-9-15
TEL: 0297-48-5207
URL: <https://moriyaneverland.wixsit.e.com/neverland/single-project>



『納豆スナック パリントウ®』
◀ 7g×5袋 324円(税込)

茨城県産業技術イノベーションセンター(旧 茨城県工業技術センター)が開発した糸引きの少ない納豆菌を使用した納豆、「豆乃香(まめのか)」から作られた納豆スナックです。豆乃香を使用したことで、独特のパリッ!

とした食感と、まるでチーズのような濃厚な豆の風味と香りが楽しめます。

味のバリエーションは、わさび味やカレー味など全4種類を展開中。納豆には二日酔い防止の効果があると言われるため、小袋2袋でおおよそ納豆1パック分の栄養が摂れる「納豆スナック パリントウ」はビールのお供にもピッタリです!

金砂郷食品株式会社

住所: 茨城県常陸太田市高柿町1183-1
TEL: 0294-76-3333
受付時間: 10:00~17:00 (毎週月、火曜日定休)
URL: <https://www.sitogi.jp/item/parintou.htm>