

商品委員会だより ~菅谷食品~

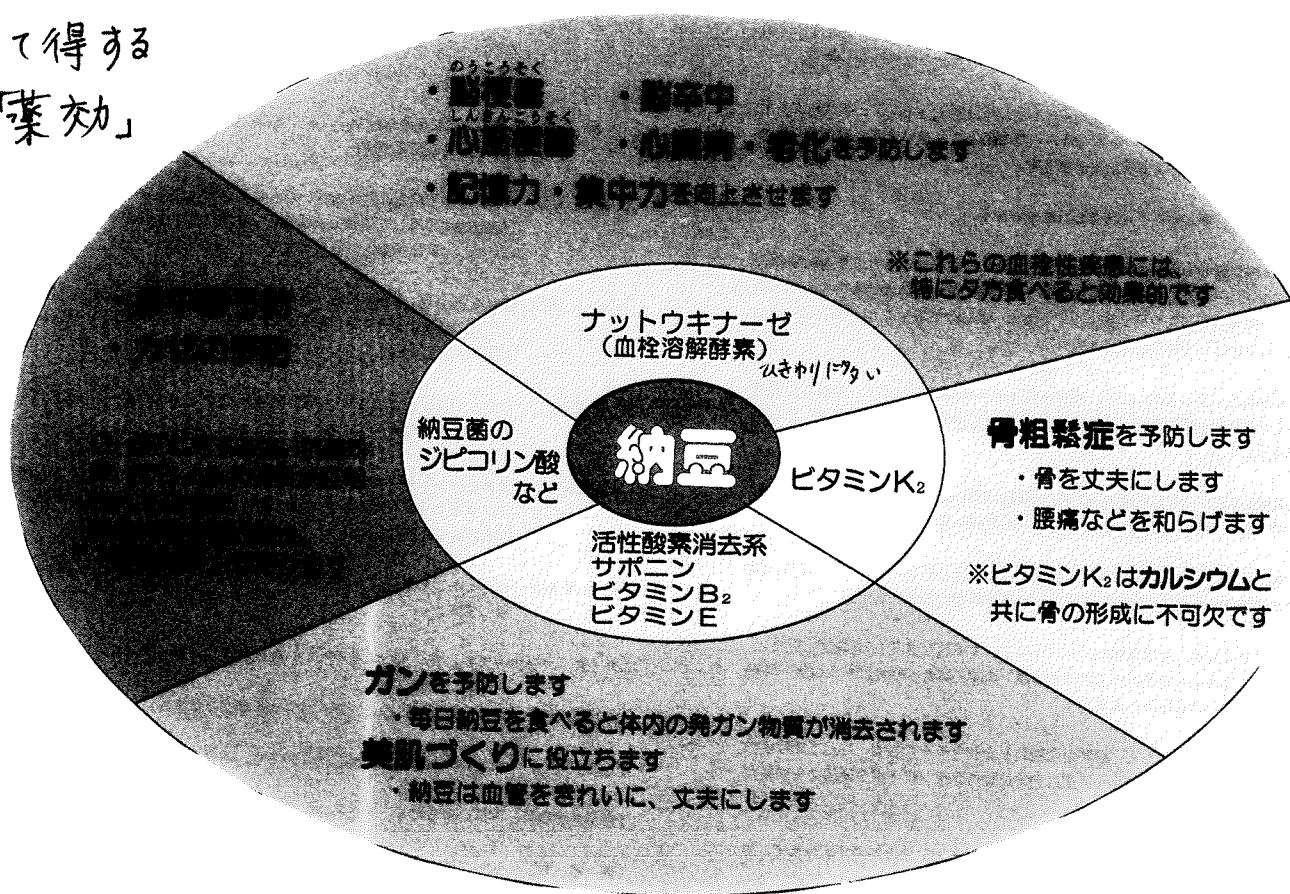
菅谷食品の納豆造り < 糸内豆菌と話しながら >

納豆造りは糸内豆菌と職人が互いに分かり合うところから始まります。おいしい納豆造りの基本は職人のやさしさです

- ・石室炭火造り……大谷石の石室で、炭火を用いて発酵。^(遠)赤外線を利用。
- ・せいろ蒸し……豆をやわらかく包みながら、豆の旨味をたっぷり残した蒸煮。
- ・機能性納豆の開発……^(食後の)血糖値の上昇をおさえるDC-15菌納豆(納豆キナーゼ3~4倍)

知って得る

納豆の「薬効」



納豆は栄養豊富です。

タンパク質、ビタミンB₁、B₂、E、K、鉄分、カルシウム、カリウム、レシチン、食物繊維。そして納豆キナーゼは血栓を溶かす酵素なので、夜に食べると効果的です。納豆菌は善玉菌の栄養になり、悪玉菌を殺す作用があります。100℃で30分、120℃で5分生かされ、胃酸にも強いです。

商品委員の感想

- ・日本の昔からある糸内豆のすごさをあらためて知りました。
- ・納豆がこんなに奥深い食べ物だったとは...
- ・ひきわり糸内豆の方が「ビタミンK₂が多い」と知ったので、これから食べようと思います
- ・体にも頭にも良い、おいしくてヘルシーな糸内豆が、ますます好きになりました
- ・家族や周りの人にもすすめたいです