

恵 CHANNEL

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

MADE IN
MAEBASHI

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



Photo by Fumie Amino

味 赤
が 城
す 南
る 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

上州農産 なっからうんめえ！粕川なっとう

納豆の加工販売からスタートした粕川町西田面の上州農産。指揮をとるのは専務取締役の松村徳崇さんです。都内で働いていたところ、両親から「納豆を作ってほしい」と言われたのが起業のきっかけでした。

地元に戻り納豆作りをはじめると、持ち前の探究心と行動力を随所で発揮。加工機械の導入時には、自身でどンドン改良し唯一無二の納豆加工機械を作り出しました。また、納得のいく納豆を作るため、大豆の自家栽培にも着手。地元の耕作放棄地を中心に活用を進め、今では25haで大豆を生産しています。

上州農産 なっからうんめえ！粕川なっとう

上州農産で作る納豆は柔らかさと歯応えのバランスがよく、大豆本来の香りと味が口に広がるのが特徴。低圧で時間をかけて蒸し上げることでふっくらとこげのない状態に豆を仕上げます。水に浸す時間や温度、蒸す時間、納豆菌の付着量など、すべてをデータ化しその都度検証。豆の大きさに条件を変えて最高の納豆を追求しています。

認証品の「なっからうんめえ！粕川なっとう」は粒の大きさが3種類。ご飯への絡み方や味の広がりによってそれぞれ違いがあり、好みの大きさが必ず見つかるはず。ぜひ食べ比べてみてください。

「住んでいるときには分らなかった地元の魅力が外に出たことで分かった。その魅力をみんなにも気付いてほしい」と松村さん。地元の自然が生み出した大豆で作り地元の名を背負ったこだわりの納豆を、これからも全国に届けます。



赤城の恵ブランド認証品



natto

なっからうんめえ！粕川なっとう

県内の大豆生産の中心地である粕川地区で自ら大豆を栽培。製造にもこだわり、大豆職人がすべて手作りして生み出すなっからうんめえ！一品。

㈱上州農産
☎027-212-6300



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）

TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号