

炭火造りの製法による「こだわりの納豆」

炭火造り「東京の納豆売り少年」



炭火造りとは・・・（納豆製造方法及びシステム 特許第 3016198 号）

- 室内で七輪を使って炭火を炊きます。
- 炭の特性により納豆菌を活性化。
- 納豆本来の旨味・風味を引き出します。

保湿・殺菌効果のある赤松経木に包んだ手造り商品。

株式会社保谷納豆

〒189-0002 東京都東村山市青葉町2-39-9

TEL **042-394-6600**（担当：網野 豊）

FAX 042-394-6601 E-mail : amino@hoya-nattou.co.jp

URL : <http://www.hoya-nattou.co.jp/>

事業内容

「炭火造りの製法」（納豆製造方法及びシステム特許取得第 3016198 号）によって納豆本来の旨味・風味を引き出し、安定した商品製造をすると共に、国産を中心とした原料大豆と良質な地下水を使用し「こだわり」のある納豆を製造販売しております。