

京都の納豆はいかが？

納豆は京都が発祥の地。という説もあります。古来、京都では珍味であった納豆を御所に納めていました。この豆を納める行為から「納豆」の言葉が生まれたと考えられ、言葉の成立から京都が発祥の地と考える説もあります。

イケメン 弁慶が目を引きます



株式会社牛若納豆・本社

牛若納豆は明治十年創業。厳選した大豆と納豆菌の配合で大豆の風味を活かした、柔らかな独特の納豆作りをしています。



黒豆納豆弁慶

兵庫県産丹波黒豆使用。柔らかく黒豆の風味を感じ、黒豆には鉄分が豊富に含まれています。豆も大きいですし、黒豆の味を味わっていただきたい逸品です。



西陣小町

京ブランド認定食品です。北海道産小粒大豆の特性を活かした、柔らかくはんなりと口当たり優しい逸品です。豆が綺麗な納豆です。



わら納豆

国内産大豆を昔ながらの「わら」に手作りして1本1本包みました。ほのかな「わら」の香りと、懐かしい風情をご堪能下さい。安全のため薄いフィルムで納豆を包んでおります。



HP

京都府

メーカー名:

牛若納豆

<211101>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
弁慶	40gX2	要冷蔵 10℃以下 14日間	4978518797643	兵庫県産丹波黒大豆
西陣小町(小粒大豆)	丸カップ 30g×2		4978518797209	*京ブランド認定食品
わら納豆	90g		49473544 (短縮)	国産小粒大豆

※牛若納豆には、この他にも多数商品がありますので、営業までお問合せ下さい。