

# 大豆 特集

山口県産  
農産加工品

のんたぐろ

サチユタカ



「のんたぐろ」は、山口県初のオリジナル「黒大豆」です。焙煎すると非常に香りがよいので、その特色を活かして「焙煎茶」や「きな粉」などの加工品に利用されています。

山口の豊かな自然の恵みをたっぷり受けて育まれた“山口県産大豆”。その美味しさと栄養がギュッとつまんだ加工品をご紹介します。作り手の見える“安心・安全”な県産大豆を使った加工品、毎日の食卓にいかがですか。

山口県で一番多く栽培されている大豆品種です。特徴は、粒が大きく、タンパク質含有量が高いこと。また、病気に強く収量が安定していることから、県産大豆をつかった豆腐づくりに多く利用されています。

## ▼BLACK BEANSのしらべ 黒豆グラッセ (80g/40g)



山口県産オリジナル黒大豆“のんたぐろ”をつかったお菓子です。香りがよくしっとり弾力のあがる食感にやみつきになること間違いナシです！  
【販売場所】◎アルク ◎井筒屋  
◎ゆめタウン ◎JAタウン

## 山口県産黒大豆使用のんた黒豆つ茶! (150ml)

山口県のオリジナル黒大豆“のんたぐろ”を使用したお茶です。生まれも育ちも山口県産の味をじっくりとご堪能下さい。  
【販売場所】◎県内量販店 ◎JAタウン



日本果実工業(株) Tel.083-927-0111

## 山口県産丸大豆醤油 (500ml) (天然醸造杉樽仕込み)

原材料に山口県産大豆、山口県産小麦を使用しじっくり諸味を発酵、熟成させました。甘味などの味付けをしないことで山口の大地と気候が育った素材の旨みを感じることができます。

【販売場所】◎アルク ◎うめてらす ◎デザインプラザ防府 他

## 山口県産丸大豆醤油 (500ml) (山口仕立て 甘口)

山口県産大豆、県産小麦を原材料に使用するだけでなく、山口県の醤油の伝統的な特長である甘さを加えました。山口の恵みを詰め込んだ逸品です。

【販売場所】◎アルク ◎うめてらす ◎デザインプラザ防府 他



桑田醤油(有) Tel.0835-22-0386  
<http://www.sugidaru-shouyu.com/>

## 山口県産豆腐 (400g)

生産者の方々の顔を思い浮かべながら丹精込めて作りました。良質のたんぱく質を含み、深い味わいが感じられる逸品です。

【販売場所】◎まるき ◎スーパーマリン 他



堀豆腐店 Tel.083-922-0552



## ▲豆娘 (400g)

山口県産大豆“サチユタカ”を使用して、豊かな味わいのもめん豆腐に仕上げました。こだわりの生絞り製法で、大豆の旨みを100%引き出しています。

【販売場所】◎アルク 他

(有)兼氏食品 Tel.0836-51-3900

## ▼豆乳 (200cc)

厳選した“サチユタカ”から作った豆乳です。まろやかな舌触りで飲みやすく仕上げられています。

【販売場所】◎ふれあいステーション大道 ◎JA防府とくちグリーンショップさばがわ



## ▲黒潮もめん (400g)

“サチユタカ”からとれた豆乳を海水にがりで寄せ込み、コクのある旨みを引き出しています。今日まで手づくりにこだわり続けている匠の味を是非ご賞味ください。

【販売場所】◎コープやまぐち ◎JA防府とくちグリーンショップさばがわ

大平食品(株) Tel.0835-22-3929



## ▲まるごと豆腐 (300g)

山口県産大豆“サチユタカ”を“まるごと”使用して作りました。口に入れた瞬間に、大豆の風味がたっぷりに広がります。

【販売場所】◎Aコープ柳井店



## 正直豆腐 (400g)

山口県産大豆を100%使用した、安心・安全なお豆腐です。煮崩れしにくいので、鍋物や揚げ出しがおすすすめ。

【販売場所】◎マルキュウ大島小松店 ◎バルティフジ柳井店 ◎食品館ニコー玖珂店

(有)山本食品 Tel.0820-28-0187

## ▼錦美人 もめん豆腐 (270g)

山口県産“サチユタカ”の旨みを最大限に引き出して出来た自慢の一品。コクと甘さが魅力です。

【販売場所】◎ゆめタウン 他 ◎宅配可能



小川豆腐店 Tel.0827-38-0166



## ▲錦美人 ざる豆腐 (400g)

豆乳とにがりを絶妙なタイミングで混ぜ合わせてきた最高の一品です。ぜひ、醤油などはつけずに召し上がってください。

【販売場所】◎ゆめタウン 他 ◎宅配可能

## ▼おぼろ豆腐 (250g)

压榨や晒しを施さず、寄せたままのお豆腐です。薬味を添えて、スプーンですくって食べるのがオススメ。

【販売場所】◎アトラス萩店



## ▲本にがり豆腐 (400g)

こだわりの海精にがりを使用して作りました。木綿豆腐本来の固さと甘さを味わうことができます。

【販売場所】◎アトラス萩店 ◎萩しーまーと

清吉屋 Tel.0838-25-0358