

Spring hamanatto story



●濱納豆のおいしい発見

『自分好みの
生ふりかけを
作り、味わう』

2018.2.3 (土)

① 10:00~12:00

② 14:30~16:30

美と健康パワーを秘めた「はまなっとう」でつくる創作生ふりかけ

「はまなっとう」は、1300年ほどの歴史がある発酵食品。

元々は、お寺の台所である納所で作られたことから「納豆」と言われ、保存・栄養食として広まりました。

今では全国でも製造しているところが激減し、10ヶ所ほどしか残っていません。

國松本店は愛知県で唯一、「はまなっとう」を製造しており、三河・吉田城のほりにある悟真寺から、140年以上、その技法と製法、味を受け継いでいます。

かつて、悟真寺ではこの濱納豆を年末年始の挨拶として檀家衆に配る習慣があり、その結果として町方でも盛んに食されておりました。

当店では、日本の誇る食文化・健康食として、後世に残していくことを使命と考え、美味しい「はまなっとう」の食べ方を発信していくことにしました。

前回は万能調味料としての魅力を知っていただくために、和洋中の幅広い料理を味わっていただきながら、インスタ映えする演出で、大いに楽しんでいただきました。

来る2018年2月3日には、新商品として高評価をいただいている「はまなっとう×青じその生ふりかけ」をモデルに、皆さんが自分好みに自由な発想で作る「マイオリジナルの生ふりかけ」のワークショップを行います。



2017.7.10 新発売の生ふりかけ



様々な薬味、スパイスを組合せて
マイオリジナルの生ふりかけを作ります

濱納豆の おいしい発見！

2018年2月3日(土)

①10:00~12:00

②14:30~16:30

場 所:國松本店・特設会場

愛知県豊橋市船町 125

内 容:オリジナル生ふりかけの手作り

体験+試食審査+サプライズ特典

定 員:各 15名(申込先着順)

参加費:2,800円(お土産付・早得)

※お申込みは下記へ参加者のお名前

と住所、連絡先(携帯)、参加時間

①or②を明記し、下記メールへ

hamanatto@kunimatsu-gr.jp

※参加費のお振込みをもって正式

申込となります。尚、当日お支払いの

場合は3,000円となります。

振込先:ゆうちょ銀行 國松本店

口座記号番号 00850-4-2438



【 進行スケジュール 】

Step 1 本日の進行案内 (ご挨拶)

Step 2 濱納豆のイロハ (役立つ基礎知識)

Step 3 オリジナル生ふりかけとは?

(おいしく作るコツ、薬味の使い方)

Step 4 マイオリジナル生ふりかけワークショップ

Step 5 完成した生ふりかけの試食投票

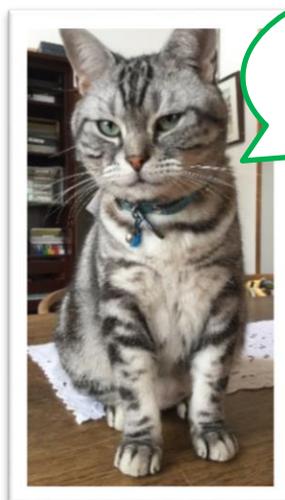
Step 6 濱納豆のおいしさ発見!

(早春を味わうサプライズ特典)

※Step1 から6まで、約2時間です。



國松本店の男前社長
とウワサの「しん」です!
当日は、私がホストを
つとめニャンす:



たくさんのご参加
を心からお待ちし
ているニャン:

早めのお申込み
をお願いニャン:

熱狂的濱納豆ファンで、料理研究家の
松下響子(まつした きょうこ)さんから
美味しい生ふりかけを作るコツを学び、
季節の濱納豆料理を味わいます。