

江戸時代より五代続く老舗の納豆屋さん 世田谷区で唯一つくられている こだわりの納豆

政治家や芸能人が多数居住する高級住宅街の世田谷区深沢で、昔ながらの手法で納豆を製造している日の出納豆製造所(世田谷区深沢、堀江信一社長、03・3701・1402)は、江戸時代末期、創業者が納豆の一大生産地であった宮城県で納豆をつくり始め、先代が半世紀前に「竹やぶだらけ」の当地に移転し、現在の堀江社長で五代目を数える老舗納豆屋である。

良い納豆をつくり続ける秘訣は、「良い大豆を使い、材料の妥協は一切しない」「温度管理をしっかりする」「衛生面を徹底する」の三原則を堀江社長自らが中心となつて、家族、従業員に厳しく徹底させていることだそう。

特に、主材料である大豆の品質にはこだわりがあり、使用する大豆は硬くて味の濃い国産大豆と、柔らかく甘みのある中国産大豆を商品によって使い分けており、それぞれの商品に合ったタレもオリ



三原則を胸にこだわりの納豆をつくり続ける堀江社長(右側)と堀江博営業部長



同社の商品ラインナップ。それぞれ味も歯ごたえも異なる

ジナルで作成し、お客様に満足していただける様、徹底的にこだわりのぬいて製造されている。

また、衛生面も徹底されており、大豆を発酵させる室内においては、一つの作業ごとに手や道具・床などを熱湯消毒し、雑菌の繁殖を防ぐという地道な作業を日々続けている。

こうした職人の手によって心を込めて作られた商品は、業界内でも高い評価を得ており、過去の「全国納豆鑑評会」において優秀賞を受賞する程であり、地元の方々からは「世田谷区で唯一つくられている納豆」として親しまれている。

同社の商品は都内の高級スーパーで購入することができるが、堀江社長曰く、「納豆は古くからある日本古来のインスタント食品。もつと手軽に皆さんに食べて欲しい」とのこと。同社工場内で直販も行っている。

日の出納豆製造所

うめナヒ jc™!%\$