

豆にこだわる伝統の味

mame book

豆の宝庫 | 本別町

伝統の味 百五十余年の歴史。

豆にこだわり、丹念に手作りで。

北海道十勝平野の北に位置する本別町。

春から秋は、豆の成育に適した昼暖かく夜涼しいという寒暖の差が、甘くて風味豊かな、最高品質の美味しい豆を育ててくれる土地柄なのです。

現在四十種類以上のオリジナル商品は、本別産の豆を中心に使用し、安政二年（一八五五年）より甘納豆一筋に作り続けた伝統の味をひとつひとつ丁寧に仕上げ、皆様にお届けいたします。

また、敷地内には、地下におかめコレクションを展示してある豆ドームもあり、皆様のお越しをお待ちしております。ぜひ足をお運びくださいませ。



HONBETSU

まめ・豆知識

大豆 *daizu* 栄養価の高いのが自慢。ドイツでは「魔法の豆」、日本では、「畑の肉」と呼ばれています。

小豆 *azuki* 光沢のある小粒の豆。和菓子、赤飯など祝いの食卓に欠かせません。

金時 *kintoki* 色が赤く濃い。豆の風味と滋味をじっくり味わえます。

豌豆 *endou* 赤・白・青のうち青えんどうが人気豆。豆類の中で一番寒さに強い品種です。

女性と豆のマメな関係

女性の健康に効果的な大豆のイソフラボン。肌のうるおいやハリを保ち、メラニンの生成を抑える効果があるなど、美しさへの貢献度は高いのです。また、日本型食生活と呼ばれる現在の食生活の中において、栄養バランスを整える豆は名脇役であり、自然のサプリメントとして日々の暮らしで積極的に取り入れたいものです。



伝統の味

甘納豆

あまなっとう

●甘納豆 袋入り

●大納言 ●金時 ●黒豆 ●斗六
●とら豆 ●青円

350円～450円

安政二年、大谷彦平が焦げつかせたぜんざいより閃きを得て、世に初めて「甘納豆」を生み出したといわれています。万葉のいにしえより伝えられてきた大豆や小豆。

西城よりシルクロードを旅し、やがて日本に根づいたという青円豆、また文明開化の波とともにやってきた落花生など、豆と私たちはこれからも長いおつきあい。



大納言甘納豆

小豆の中でも最高級の意味を持つ大納言小豆は甘納豆の代名詞です。



金時甘納豆

甘い香りと豊かなコク、お豆本来の味が愉しめます。



黒豆甘納豆

ほっくり煮詰めた十勝産黒豆は、不思議な風味を醸し出しています。



斗六甘納豆

代々、白い豆の甘納豆を斗六(とうろく)と呼びます。さっぱりとした味わい。



とら豆甘納豆

高級菜豆と呼ばれ、幾重にも広がる豊かな風味を愉しめます。



青円甘納豆

濃厚な味わいと独特の香り食感がたまりません。

さつまいも

甘納豆

さつまいもあまなっとう



●さつまいも甘納豆 袋入り 580円

さつまいもだけど甘納豆なんです。四国産の金時芋を使用し、食物繊維をたっぷり含んださつまいもは、お茶請けにぴったり。人気の和スイーツとしてお召し上がりください。



Tsuyu Ama-nattou

つゆ甘納豆

つゆあまなっとう

●つゆ甘納豆 箱入り ●大納言 ●黒豆 ●斗六 ●金時 各 630円

朝つゆのイメージより生まれたつゆ甘納豆は、しっとりした豆の食感をお愉しみいただけます。





*Suyaki
daizu & kuromame*

素焼き 大豆・黒豆

だいず・くろまめ

●素焼き大豆・黒豆

105円~350円

厳選された黒豆と大豆をじっくり丹念に煎りました。

無添加なので、カラダに優しく手作りの素朴な美味しさをお楽しみください。



●素焼き黒豆

●素焼き大豆

アラカルト 豆男爵

まめだんしゃく

●豆男爵 ●小豆 ●黒豆 ●そら豆 ●青円

158円~450円

焙煎した香ばしい豆にポテトパウダーをまぶして仕上げた、ちょっと愉快なお薯と豆たちのアラカルトです。



Mame Danshaku



Mame no Ocha

豆のお茶

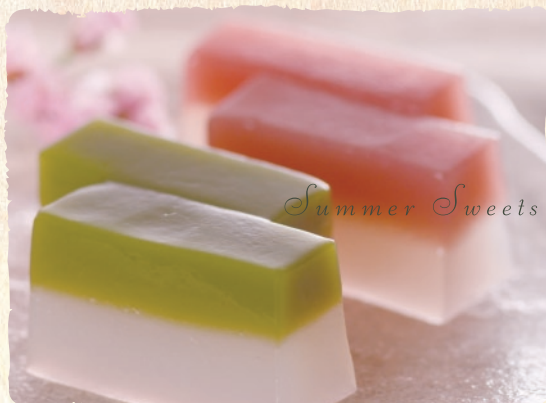
まめのおちゃ

●豆のお茶 ●小豆 ●黒豆

小 400円 大 700円

豆の風味と香ばしさを愉しめる当店自慢の豆のお茶は、栄養価も高く、特に女性にオススメです。





夏の味 葛

なつのみかく

●冷菓 くずの風 400円～ ●冷菓 葛清流 400円～

のどごしさわやか、旬の恵みを生かした四季の移ろいをお愉しみください。冷菓「くずの風」は抹茶、「葛清流」は小倉、「くず桜」は桜の香りの三種の味覚をご用意しております。また、小豆の風味がギュッと詰まった「水羊羹」も夏限定で発売いたします。

ご進物

ごしんもつ

大切な方への
贈り物に。

●ご進物各種詰め合わせ

600円～5,250円



甘納豆

十勝産の豆を中心に、丹精込めた甘納豆を贅沢に詰めあわせたギフトです。



豆男爵

甘納豆とは違う、ほのかな甘味と塩味のバランスが絶妙です。



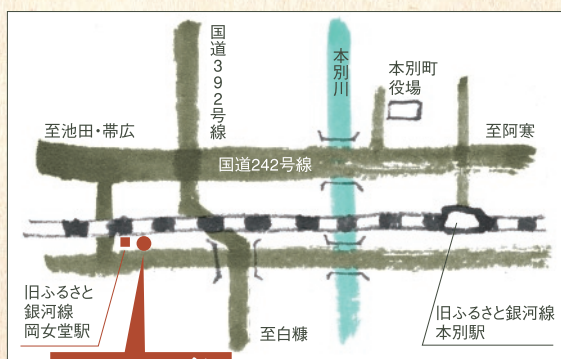
豆ようかん

豆の食感もいっしょにお愉しみいただける「羊羹」です。



栗納豆

大粒で形の良い栗だけを厳選。渋皮を残した栗納豆は、栗本来の風味や香ばしさをより深く味わえる最高級品です。



岡女堂本家 株式会社十勝豆工房

〒089-3305 北海道中川郡本別町共栄18番地8
TEL.0156-22-5981 FAX.0156-22-5983
www.okamedou.com

全国発送も
承ります

TEL.0156-22-5981