

# 「はるか見〜つけた」 よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集部はるかが街で見つけた“よかもん”をご紹介します♪

## スイーツにも納豆?! 納豆創作料理店

ここ数年で健康志向が高まり、運動や健康食品への関心が高くなっていますね。そこで今回訪れたのは、納豆創作料理専門店「納豆家 粘ランド」さんです★

気になっていた“納豆チャーハン”と人気No1の“カリカリ納豆コロッケ”を注文。チャーハンに入っている、納豆とガーリックパウダーの相性抜群!!ランチメニューということ考虑し、香りがほとんどないガーリックパウダーを使用しています。気軽に食事を楽しんでもらうための工夫の一つなんだとか😊もちろん、コロッケの中にも納豆が入っており、外はサクッと、中はしっとりホクホクで納豆の風味が口の中に広がります👍実は、納豆って約5,000種類もあるといわれているんです👉その数多くの種類から、特徴の違う納豆を料理によって変え、納豆のチカラを最大限に活かすことができるように調理しています👏

納豆好きな方はもちろん、日々納豆の食べ方を工夫してみたいとお考えの方、ぜひ足を運んでみてください★ホームページに納豆のまめ知識や、調理する際の注意点など掲載されていますので、あわせてご覧ください!



納豆チャーハンランチ  
(サラダ・お味噌汁付)



なんと!  
納豆スイーツもあります!



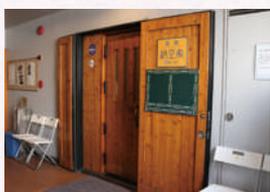
見た目もかわいい、  
人気No1カリカリ納豆コロッケ



以前のお店で、裏メニューで提供していた納豆料理がおいしい!と口コミで広がったことなどがきっかけで、納豆専門店として「納豆家 粘ランド」をオープンすることとなりました。もともと納豆が大好きで、料理に使用する納豆は「水戸納豆を使う」と決めていて、開業から20年以上、直送で取り寄せています。また、全国納豆鑑評会の審査員も務めており、数千種類の納豆を食べ比べてきました。その経験をもとに、納豆の種類を厳選し、メニュー開発をすすめています。

こだわりは、種類はもちろんのこと、成分を守るために温度に気を付けたり、調理前にごま油でコーティングを行うなど“料理に納豆を合わせるのではなく、納豆に料理を合わせる”ことです。納豆好きな方はもちろん、納豆が苦手な方にも一度はお試しいただきたいと思っております!ぜひ、ご賞味ください!

代表 赤木 陽介さん  
(水戸商工会議所公認  
水戸の納豆アンバサダー第1号)



### 博多フードパーク 納豆家 粘ランド

☎092-524-2710  
福岡市中央区白金1-21-13 クレセント薬院2階  
<https://www.nattouya.info/>  
(営)ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:30)  
ディナー 17:00~23:30(L.O. 23:00)  
(休)月曜日(祝日の場合は翌日)



ホームページ

