

## 麴納豆について

### 【商品の特徴】

食堂の看板メニュー「発酵8種定食」のメインおかずとして親しまれてきた、カモシカの麴納豆。コロナ禍で外食制限を強いられた中、「食堂の味をご家庭で味わって頂けるように」と、2021年に商品化されました。当初は4食分(320g)のみでしたが、その後、お客様の声を受け、1食分のミニサイズ(80g)も誕生しました。

小粒納豆に麴を合わせてさらに熟成し、旨みも栄養価もアップ。大豆、昆布、人参、そして麴も入った栄養バランスも良い一品で、お子様からご年配の方まで、幅広い層にご愛用頂いております。

また、ミニサイズは常温で1~2日のお持ち歩きが可能なので、職場のお昼ご飯やアウトドアのお供にも便利です。

## ギフトにもおすすめです



### 【元気を届けたいあの方へ】

#### 麴納豆ギフトも承り中!

お好みの個数、組み合わせでのギフトセットも対応。ラッピングや熨斗も承っております。お世話になっている方へのお礼や、勤労感謝の贈り物、体を労わってほしい方への贈り物など、様々なシーンでご活用ください。また、お客様のお好みや、シーンに合わせたギフトのご提案やご相談もお受けしていますので、どうぞ遠慮なくお気軽にお問い合わせください。

## お客様の声

「こんな納豆初めて!とろりとした食感と甘めの味わいが新感覚。サラダにかけたり、卵焼きの具にしたり。冷蔵庫に常備してあるととっても助かります」

「離れて暮らす両親も、食欲が無い時にすると食べられると喜んでくれました。無添加で栄養満点なのも安心」

「食べきりサイズは、ちょっとしたお礼やプレゼントに重宝しています」

月刊  
マガジン

カモシカ



おすすめかも♪

Monthly Magazine of KAMOSHIKA

VOL.015

麴納豆

11月のピックアップ商品

選べる  
2サイズ♪

この冊子では、発酵食堂カモシカの商品をより楽しんでいただくため、季節のおすすめ商品のこだわりポイントや使い方、お客様の感想などをご紹介します。

また、最新のワークショップやイベント情報、店主やスタッフの声も月替わりでお届け。どうぞお楽しみください。

# 11月のスケジュール

発酵食カモシカ 11月

お知らせ WS 発酵調味料 POPUP 出店 お休み

日	月	火	水	木	金	土
		1 発酵調味料 スタート	2	3 味噌	4	5 お味噌汁
6	7	8	9	10	11	12
店舗定休日						
13	14	15	16	17	18	19 スイーツ
店舗定休日						
20	21	22	23	24	25	26
店舗定休日						
27	28	29	30			
店舗定休日						

## ▼無農薬青レモン販売スタート

広島県・瀬戸田の無農薬青レモンが入荷しました。  
発酵食堂カモシカマルシェ店頭と、通販サイトにてお買い求めいただけます。無農薬なので、皮ごとまるごと安心して使えます。  
酵素ジュースを仕込んだり、はちみつ漬けにしたりとお楽しみください。



ワークショップの  
お申込みはこちら♪

## ▼11月のワークショップ

- ① 麴の活用ワークショップ / 11月3日(祝・木)
- ② 冬の発酵スイーツづくりワークショップ / 11月19日(土)

- オンライン講座は ZOOM でやりとりをおこないます。
- 講座のメインとなる発酵調味料や材料は、レシピと一緒にお送りします。  
「なにを準備していいかわからない…」を解決。初めての方も安心かも♪
- 録画を一定期間視聴できるので、当日参加できなくなった場合もご安心ください。



# 麴納豆の楽しみ方

毎日食べても食べ飽きない味です。  
常備菜のひとつとして、  
冷蔵庫に麴納豆があるととても便利かも♪

## イチオシ



お酢で  
さっぱり味変

チーズや  
キムチも○

熱々に温め、サラダと焼いたお揚げにかけて。  
食堂で提供している、定番の食べ方。  
晩ご飯のメインにもなる食べ応えです。

そのままご飯にかけて。  
忙しいときに、パパッと丼の感覚で♪  
大根おろしトッピングもおすすめです。



そうめんや  
パスタと  
和えても○

冷たい状態で冷奴にかけて。  
お酒のアテとしても楽しめます。

たまごとマヨネーズとともにトースト。  
じっかり食べたい朝にもおすすめです。

最新情報：SNS



# カモシカ

【所在地】

京都府京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町 17-1

【問合せ】075-748-0186

【メール】info@kamoshika.kyoto.jp