

三重県の伝統食材が融合！

「伊勢うどんのたれで食べる納豆」新発売

地元民に愛された甘いつゆだくのタレが、三重県産大粒納豆にたっぷり絡む逸品

納豆食品製造を手がける株式会社Lumiere(本社:大阪府大阪市北区、代表取締役:資逸 康裕、事業所:三重県松阪市)は、「伊勢うどんのたれで食べる納豆」を2026年3月11日(水)より自社ECサイト・楽天公式サイトにて発売いたします。

あわせて、3月15日(土)より三重県内のマルヤス・ベーシック全店、3月下旬より一号館(約13店舗)にて定番商品としてお取り扱いを開始するとともに、マックスバリュ東海では3月・4月、ぎゅーとらでは4月に期間限定のスポット販売を予定しております。

本商品は、「三重の食文化を、毎朝の食卓へ。」という想いから生まれました。地元・伊勢で長年愛されてきた「伊勢うどん」のタレと、自社が誇る三重県産大粒納豆を組み合わせることで、これまでにない新感覚の納豆体験をお届けします。



「伊勢うどんのたれで食べる納豆」3つのこだわり

伊勢うどん特有の "甘いつゆだく"タレ

伊勢うどんのタレは、たまり醤油をベースにした濃厚でコクのある甘辛いタレです。本商品では、伊勢うどんらしい「つゆだく」仕様のタレを採用。大粒納豆にしっかりと絡み、食べごたえのある一品に仕上がりました。

安心・安全の 「三重県産大粒納豆」

地元・三重県産の大粒大豆を使用した納豆は、豆の存在感と旨味が際立ちます。伊勢うどんのタレとの相性は抜群で、口の中で豊かな風味が広がります。



七味付きで アクセントをプラス

七味唐辛子が付属しており、お好みでピリッとした辛みを加えることができます。地元では伊勢うどんに甘辛い七味を合わせるのが定番で、その風味が納豆の甘みをより一層引き立てます。甘みの中にほどよい刺激を求め方にもお楽しみいただける、一味違う納豆体験です。



こんなシーンにおすすめ

毎朝のご飯のお供はもちろん、冷奴の上のせたり、そのままつまみとして楽しむなど、アレンジも自在。三重のソウルフード「伊勢うどん」の風味が日常の食卓に新しいアクセントを加えます。

伊勢うどんの たれで食べる納豆

