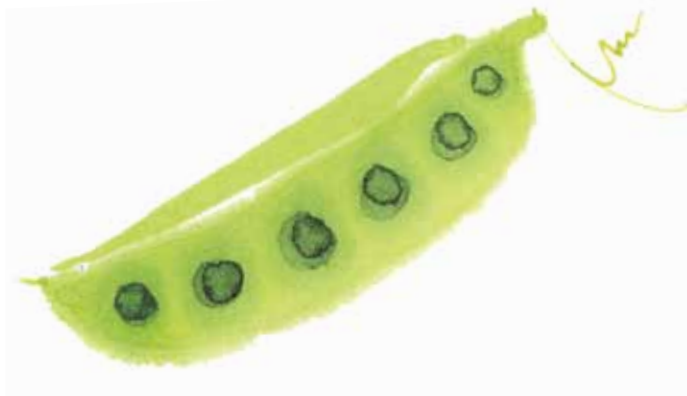


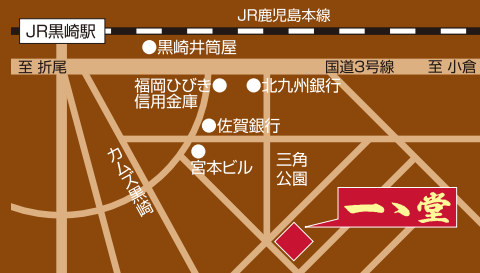
創業明治38年
御 銘 豆
一、堂

まあよい
笑顔。

個性派揃いの豆菓子たちの味の共演...。
親しい方々との語らいのひととき、
贈り物にぜひどうぞ。



特撰豆菓子のご案内



〒806-0021 福岡県北九州市八幡西区黒崎1-11-17
TEL093-621-2393 FAX093-621-2398

全国のお客様のもとへ直送します

ご注文はフリーダイヤルまたはフリーファックスでお気軽に
携帯からでもご注文OK

フリーダイヤル(全国通話料無料)

0120 0120-63-8066

フリーファックス(全国通信料無料)

0120 0120-62-2398

◆営業時間:午前10時~午後9時30分(但し、祝日は午後3時まで)

◆定休日:日曜日

<http://www.ittendou.com/>



煎りたて、揚げたて、つくりたての 豆菓子の匂いっていいものですよ。

御銘豆一堂は豆を見つめ続けておかげさまで百年が経ちました。

色々な時代を経て、今に至るまで、原料にこだわり、粒粒丁寧

仕上げる、そんな当たり前のことをひたすら守り続け、

「出来たて」「煎りたて」「つくりたて」の豆、豆菓子を

お客様のもとに送り続けてきました。

全てはお客様の「おいしかったよ」「友だちから喜ばれました」

という笑顔の言葉に支えられながら…。

私たちは手間をかけ、納得のいく、一堂でしか味わえない豆菓子

をお届けすると共に笑顔もお届けする、という信念で、

日々精進しております。

当店のモットーである「豆で達者で長寿を」

この言葉には、そんな一堂の創業よりの願いがこめられています。

このモットーを心に刻み、お客様の指導を受けながら後世に

受け継がれるような豆菓子を作り続けていきたいと思えます。

これからも末永くおつき合いを賜りますようお願い致します。

店主 拝



一、堂長寿豆

今、最も注目されている黒大豆。
幅広い年齢層の皆様にご支持いただいております。
北海道産黒大豆の旨みと甘みを最大限に引き出しました。

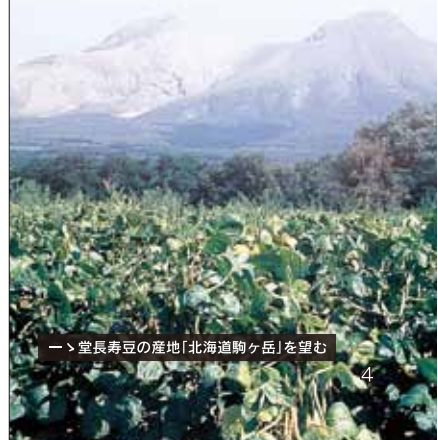


1 一、堂長寿豆 商標登録

「畑のお肉」の最高峰！ご飯に入れてよし、そのまま食べてよし。本当にこの香ばしさはほかに類を見ません。



一口に大豆といっても
黒・赤・緑・黄など本当に色彩豊か。
この大豆を使ってこんなに
バラエティに富んだ豆菓子が出来ました。



一、堂長寿豆の産地「北海道駒ヶ岳」を望む



2 幻の黒千石大豆

北海道で幻の黒大豆と称され、一時は絶滅までしか
かった大豆です。極小粒ながら内に秘めたパワーと甘
さは他の黒大豆の中でも群を抜いています。



8 黒千石のせ納豆つくね

「ごはん」と納豆をイメージし、ふつくらと炊いたごはん
から作ったおせんべいと納豆を蜜でからめました。納豆
が苦手な方でもぜひ挑戦してみてください。



3 一、堂黒豆茶

香ばしい香りです。お茶用に特別
に煎りました。お茶にした後の黒
豆がまた美味です。



9 濃厚黒豆抹茶ちょこ

「抹茶がすごく濃い…」大人のちょこできました。
「一、堂長寿豆」入り。抹茶の余韻がたまりません。

〈夏期クール冷蔵扱い〉



4 黒千石きなこと

幻の黒大豆といわれる「黒千石」を細かくすったきなこと
です。きなこドリンクで体への吸収力が倍増です。いろ
いろ用途のある便利な一品。



10 極上黒豆ちょこ

とにかく袋を開けた時のチョコレートの香りは言葉で
表せないくらい素晴らしいです。「一、堂長寿豆」入り。
創業百周年を記念して作りました。〈夏期クール冷蔵扱い〉



5 丹波干黒^{ほしぐろ}

丹波産の大粒黒豆をじっくりと煮た後、水分をとばし
た絞り甘納豆です。一粒でも、まるで羊羹の様に満足で
きる逸品です。(冬期限定)



11 極上ホワイト黒豆ちょこ

「一、堂長寿豆」にミルク風味のホワイトチョコをたっ
ぷりかけた豆菓子です。黒大豆の香ばしさが際立つ逸品
になりました。〈夏期クール冷蔵扱い〉



6 一、堂黒豆つくね

ちっちゃいぶがあられと「一、堂長寿豆」を薄いあめで
かためて、まあるいお菓子に大変身!! カリッカリ感と甘
香ばしさが際立つ逸品です。



12 芳醇黒豆キャラメルちょこ

「一、堂長寿豆」をみんな大好きなキャラメル味のちょ
こでコーティングしました。まったりした甘さが幸せの
一時を運んでくれそう…。〈夏期クール冷蔵扱い〉



7 一、堂濃茶黒豆つくね

香ばしい長寿豆とぶがあられを香り立つ抹茶でくるみ
ました。甘くない大人の豆菓子に仕上がりました。



13 ティラミス黒豆ちょこ

「ティラミスチョコ」と黒豆「一」以外のコラボで人気です。
洋酒のおともにもぴったりの大人な逸品できました。

〈夏期クール冷蔵扱い〉



14 福寿豆

北海道産の大粒つるの子大豆を素朴に煎り上げました。豆本来の香ばしさと甘さが抜群に感じられます。



18 しょうが大豆と黒糖大豆

たつばりの生姜と黒糖を素炒りした大豆にかけました。やさしい白と黒のコントラストもかわいいおいしい豆菓子に変身しました。



15 一、堂青肌豆

福岡県産の青大豆「きよみどり」を素朴に煎り上げました。香ばしい香りと味は、一度食せばとりこになります。



19 長寿玉

幻の大豆「黒千石」を水晶のような透明な飴にとじめました。食べやすい大きさを後をひくおいしさ。自然な甘さが人気です。



16 国産野菜の一、堂カラフル豆

かわいくて見ているだけで幸せな豆菓子を作りたくて出来ました。北海道産大豆に、にんじん・ほうれん草・かぼちゃ・紅芋・しょうがをりんかけしました。



20 しょうが黒玉

高知産のショウガとはちみつをたつぱり使ったせいたくな飴が出来ました。京都の有名飴専門店特別注文品です。幻の大豆「黒千石」使用。



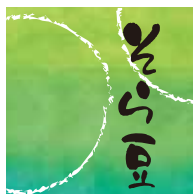
17 紅白福豆

北海道産の甘みの強い黄大豆にやさしい甘さの紅芋パウダーとミルクをりんかけしました。見た目もかわいらしく、お祝いにぜひ使ってほしい豆菓子です。



21 ご福玉

一粒一粒宝石のようです。「幻の黒千石」を五色の飴の中にとじめました。他では手に入らない一、堂のオリジナルです。福がいつばいきますように。



22 フライビーンズ

ひとつひとつ丁寧に当店で手切りしてカリッと香ばしく揚げました。素朴な豆菓子ほど愛情と手間がかかります。(中国産)



24 桜豆

生のショウガをするところからはじまるそら豆「オーストラリア産」のりんかけ。黒こまがアクセントになっています。昔懐かしい味がお口に広がります。



23 唐豆

ただ煎つてあるだけの飾り気のないそら豆(中国産)。なのに噛めば噛むほど美味しさを感じます。なぜなら仕込みが一番難しい豆だからです。昔ながらの「かたい豆」です。



25 黒糖ビーンズ

そら豆「オーストラリア産」に黒糖をたつぱりかけました。コク深く、そして体に優しい豆菓子に仕上がりました。



そら豆「オーストラリア産」と呼ばれるのびのびした「オーストラリア」が空に向かって伸びる元気な豆です。そら豆の歴史はとても古く、古代ギリシャでも珍重され、あの有名なピタ「ナスモ」目おいていたお豆なのです。

落花生

そのままでも十分おいしい落花生。

落花生は豆菓子にしても

こんなにたくさんの表情を

見せてくれました。

26 特撰手剥き千葉産落花生

露地栽培・千葉産半立種の最上手剥き落花生を香ばしく煎りあげました。

27 特撰千葉バターピー

特撰千葉産落花生を当店で薄皮をむき、油で揚げ純バターで仕上げたバターピーです。落花生の香りが一層引き立っています。

28 雀の卵

これが本当の雀の卵です。かたい醤油味の豆菓子で、お茶うけにはぴったり。たまり醤油がきいています。昔気質の職人の技をご堪能下さい。落花生(中国産)

29 ピーつくね

落花生(国産)をたっぷりの飴でコーティング。甘い飴の後のカリッとした落花生の歯ざわりはやめられません。(冬期限定)

30 黒落花糖(数量限定)

昔ながらのりんかけ落花生(国産)。一回一回当店で手がけています。たっぷりの黒砂糖のコクと落花生の相性が絶妙です。



どうして「落花生」と呼ばれるのでしょうか。

それは、花が咲いてその後「実」になるころが、土の中にもぐって結果するからなのです。しかも、花が落ちたその場所からもぐっていくなんて、神秘的ですよ。別名「底豆(ソノマメ)」「地底豆(ジソノマメ)」「とも」言われるんですよ。

31 うぐいす豆

ロングセラーの人気豆菓子。この外衣の甘香はしさと大粒落花生(中国産)との組み合わせは、他では味わえません。

32 うま辛ミックス

一、堂の千葉産のソルトピーとピリリつと七味のきいたおかきを組み合わせました。辛さと甘さそして旨さが後を引きまします。

33 皮付千葉産半立種落花生

千葉八街産半立種の皮付落花生です。落花生そのものの味を楽しみたい方におすすめです。

34 千葉産半立種小粒ソルトピー

千葉産半立種落花生の甘みが強い小粒を使用。落花生の甘さ、皮のほろ苦さ、塩の絶妙な味バランスは絶品です。(缶入り)

35 とうがらしピー

カプサイシン効果のある唐辛子を程よくトッピング。外は「ピリッ」、内では落花生(中国産)の甘味でおいしさの二重奏。

36 しそ落花

しそのさわやかな香りとしょう油の芳しい香り、そして中の大粒の落花生(中国産)の甘さが、食欲をそそります。程よい固さも魅力的。

37 一、堂柿ピー

一、堂オリジナルの丸い柿の種と一、堂ソルトピーの組み合わせ。定番中の定番ですが、落花生は千葉産、しかも揚げたてがある時にしか作らない限定品です。



●製造工程

※中国産落花生につきましては諸事情により原産国が変わることがございます。



豆は身近な食べ物ですが、
本当にたくさん種類があります。
まだまだこれから色んな
豆菓子に挑戦したい一ノ堂です。



38 北海道グリーンピース
北海道産のグリーンピースの甘さを実感して下さい。塩味にこまかされてはいないほんとうの青えんどうの実力です。



44 栗甘納糖
大きな栗、韓国産が自慢です。栗も大きいけれど美味しさも抜群。じっくり仕上げた職人技が光る逸品です。
《夏期クール冷蔵扱い》



39 お宝豆
一〇kgから一〇〇gしか出来ない貴重な青えんどうのとびだし。味も品質もプラチナ級です。職人の技が冴えわたります。



45 彩り五色豆
色鮮やかなかわいい豆菓子です。独特のニツキの香りが根強い人気です。中は香ばしい青えんどう（イギリス産）です。



40 一粒あーもんど
カリッとアーモンドにうすい塩味の衣をまきました。この衣でアーモンドの香ばしさをキープ、塩味でアーモンドをしっかりひきたてます。



46 富貴寄せ
瀬戸のえび、小粒バターピー、揚げ昆布、グリーンピースなど、一ノ堂がオススメする商品をミックスしました。一缶で一ノ堂を満喫して下さい。



41 まがりナッツ
香ばしいカシューナッツを、これまた香ばしい醤油味の生地で包んでみました。洋と和が出会ってすばらしい豆菓子が完成しました。



47 ポップル
なんとマカロニがお菓子になってしまいました。特別に吟味した塩と油で揚げたマカロニの相性は抜群です。

48 カレーポップル



42 北海道納言
北海道産最上の大納言小豆の甘納豆。防腐剤等は一切使用していないので豆本来の旨味が違います。大きさ・黒さ共に一級品を職人の腕で見事に炊き上げました。《要冷蔵》《夏期クール冷蔵扱い》



49 抹茶きなこ《数量限定》
最上の抹茶と青肌豆きなこをバランスよくブレンドしました。抹茶の芳しい香りが癒しの世界へ導きます。



43 北海道斗六寸
北海道産の斗六寸。艶やかに職人がじっくりやわらかく炊き上げた逸品です。こちらも防腐剤等を使用していないので、豆の甘さがとりにしてくれます。《要冷蔵》《夏期クール冷蔵扱い》



50 しょうがひなあられ
かわいいひなあられ、ピリツとしょうがをりんかけして、大人の味に仕上げました。《高知県産しょうが使用》



甘納豆に使っているのは「大納言」という種類。
ではどうして「大納言」という名前がついたのでしょうか。
それは、煮ても皮が腹（はら）きれしくないので、昔の切腹をする風習がない貴族の官位である「大納言」からきているのだそうです。

色々あるおかきですが、
一、堂が扱うのは
本物志向のおかきばかり。
素材に、自然に…。

51 素焼き

国産米で特別に作らせた逸品。これぞ、おかき。媚びない本物のおかきをお探しの方、お待ちせしました。噛めば噛むほど味わい深い…。



57 明太子おかき

生の辛子明太子を国産米の生地の中に練りこみ、うすく切り、丹念に一枚一枚焼き上げました。後からくる「ピリッ」がたまります。



56 田舎焼

大ぶりの食べごたえのある一枚焼です。かめばかむほど香ばしい香りにつつまれます。えび味・こまめ味があります。

52 大黒柱

佐賀肥沃米に黒豆をたっぷり入れ、香ばしい醤油をたっぷりかけて焼き上げました。ほどよいかたさはお茶づけにぴったりです。



58 一味サラダ

小粒のピリ旨おかきの登場です。一味とサラダ味の最強の組み合わせ。そして、小粒なのに存在感のあるかたさが人気の理由です。

53 コーヒーあられ

ありそうでないコーヒー味のあられです。中はピリッとして、ミスマッチな組み合わせが意外においしく、お茶づけにぴったりです。



59 こまめちゃん(しょう油味)

貴重な黒子石大豆でせひおかきを作りたい、との一念でできました。しっかりとした歯ごたえと少しこぼりな大きさ、なんといっても食べている時の香ばしい香りを存分に楽しんでください。

60 こまめ素焼き(うすい塩味)

54 瀬戸のえび

国産米にえびをたっぷり入れて丹念に仕上げた軽快な塩味のおかき。えび色が目に鮮やか。一度食べたらやめられないおいしさです。



61 梅丸ちゃん

まんまるかわいい、梅サラダ味のおかきです。サクサクつとてお茶づけに最適。お茶づけの上のせてもおいしいよ。

55 バター岩

岩は岩でもおいしいバター岩です。ちよつと濃い目の塩味が食欲をそそります。ガリガリつと豪快にどうぞ。



62 辛丸くん

味は柿のタネでもまんまる柿のタネをつくつてしまいました。ちよいと辛味がたまります。

お客様の声 を伺いました

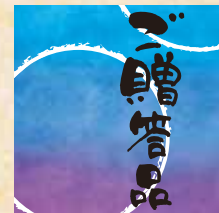


A様 煎り大豆というところの固いかなというイメージがありますが、とんでもない。固すぎずほどよい歯ごたえ。口に入れてかんでいくと、自然の甘みが口の中に広がります。おつまみにもいい感じ。ワインと一緒に食べましたが止まりません。ビールにもあいますよ。

B様 袋一杯に入つた黒豆は食べてみると適度な食感があり、ほのかな味付けは塩のみでした。どんなにおいしい塩を使われているのだろつと思いました。

我が家は下は幼児から上は60代までいる大家族なのですが、みんなでいただきましたが、すぐになくなりました。

C様 豆を煎つただけのはずなのにとても甘い！一口食べる、香ばしさが広がり、その後甘さが口いっぱい広がります。見た目は固そうですが、ちよつとよい固さで歯が少々悪くつても大丈夫です。素朴な豆の香りが大好きにはたまります！



ありがとうございます、お元気ですか、
 いろんな気持ちを豆に、こまめに
 伝えてください。
 また、慶事、仏事にもご利用ください。



縦30.8×横26.8×高6.3cm

63 末広せつと

内容 一ヶ堂いちおしの豆菓子やおかきが18種類
 入ります。



縦20.1×横32.8×高5.5cm

65 長寿せつと

内容 一ヶ堂長寿豆(1000g)
 ×六



縦20.1×横32.8×高5.5cm

66 黒豆三昧せつと

内容 その名の通り黒大豆を使った
 商品つくしのセットです。

おすすめ



64 木柵福々せつと(特製檜二升枡使用)

内容 めでたい木柵で福来たる。オススメ10種類のつま
 あわせです。



縦32.8×横20.1×高5.5cm

67 豆々つくしせつと

内容 一ヶ堂いちおしの豆菓子15種類のつまあわせです。

人気商

※季節によって若干内容が異なります。

71

内容 一>堂長寿豆(五〇g)×二

ごあいさつせつと(共)



縦16.7×横12.1×奥行4.5cm

68

内容 一>堂長寿豆一缶

青肌豆一缶

富貴寄せ二缶

千葉産半立種小粒ソルトピー一缶

味の心



縦23.0×横29.2×高7.2cm

72

内容 一>堂長寿豆(五〇g)×二

ごあいさつせつと(五)

青肌豆(五〇g)×二

福寿豆(五〇g)×一



縦14.0×横25.6×高5.3cm

69

内容 一>堂長寿豆一缶

富貴寄せ一缶

千葉産半立種小粒ソルトピー一缶

味の和



縦11.9×横28.1×高7.3cm

73

内容 一>堂長寿豆(五〇g)×三

ごあいさつせつと(七)

青肌豆(五〇g)×二

福寿豆(五〇g)×二



縦14.0×横32.2×高5.4cm

70

バラエティせつと

中はバラエティにとんだ八種類をご用意しました。
何が入っているかお楽しみ。



縦21.4×横19.8×奥行8.9cm

※季節によって若干内容が異なります。

77 味わいせつと〈長寿〉
内容 一〇〇〇〇〇〇×三
手さげのハコバックに入れました。



商
人
人
気

78 ミニ黒豆ちよこセット
5種類の黒豆ちよこをかわいくミニサイズに
してかわいくラッピングしました。
こちらの商品は夏季はクール冷蔵便での
お届けになります。



商
人
人
気

79 梅甘納糖せつと
一〇個入り・二〇個入り（要冷凍）
こちらは通年冷凍の商品になります。



商
人
人
気

縦20.7×横11.2×高3.8cm
[写真は10個入りです。20個入りは和紙箱になります。]

74 ありが豆(とう)せつと・まめ
内容 季節のおすすめの豆菓子全14種類
入ります。



縦16.5×横24.5×高7cm
(和紙帯になる場合もございます。)

75 ありが豆(とう)せつと・おかき
内容 季節のおすすめのおかきが全14種類
入ります。



縦16×横16×高9cm

76 重ね重ねありがとうせつと
内容 季節のおすすめが全24種類入ります。
一段目おかきせつと
二段目豆菓子せつと



縦16×横16×高9cm×2個

お支払い方法

ただし、ご贈答などで先方様へ直送される場合については誠に恐縮ですが、お振込み確認後の発送となりますのでご了承下さい。尚、お振込み確認から発送までに多少お時間がかかりますので、ご注文はお早めをお願いします。

商品販売について

19×12cmの袋入りです。



個人情報の取り扱いについて

携帯・FAXからでもご注文OK

◆定休日：日曜日

 0120-63-8066

 0120-62-2398

<http://www.ittendou.com/>

ごあんない

一、堂の豆菓子はいかがでしょうか。

こちらは外装包装のご案内です。

色々な豆菓子を気持ちと一緒にご贈りませんか？

百に達者なり

縦24×横14cm

「一〇〇gが1袋入る大きさです。帯に文字を入れることもできます。いろいろな会合の記念品などに最適です。

「一、堂長寿豆」一〇〇gが1袋入る大きさです。帯に文字を入れることもできます。ご法事の返礼品に最適です。

「一ノ堂長寿豆」一〇〇gが3袋
 入る大きさです。こちらはいろ
 ろな場合のごあいさつにお使い
 ください。

結婚式の披露宴後に感謝の気持ち
をこめてお渡しする引き菓子
も取り扱っております。

※内容につきましては、お気軽にご相談下さい。