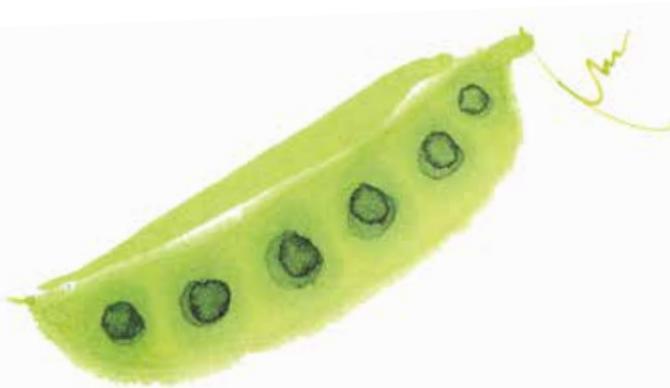


創業明治38年
御 銘 豆
一堂

まわる 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に、
贈り物にぜひどうぞ。



〒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6時30分
(ただし祝日は午後3時まで)

◆定 休 日：日曜日・1月1日～1月4日・5月3日～5月5日

<https://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。

御鉢豆一、堂は豆を見つめ続けておかげさまで百余年が経ちました。色々な時代を経て、今に至るまで、原料にこだわり、一粒一粒丁寧に仕上げる、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、お客様のご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います。

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



大
豆
の
日

一口に大豆といつても
黒・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。



セロ
ラング



1 一・堂長寿豆 商標登録

「畠のお肉」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他に類を見ません。
(ご飯の炊き方は裏面に印刷しています。)



2 カンカン長寿豆

一・堂を代表する商品「一・堂長寿豆」を缶詰にしました。保存がきくので非常用にお使いいただけます。



3 刻み薫る長寿豆

「一・堂長寿豆」をクラッシャーした「か・む・きなこ」です。粒々感も残しますので食感も楽しめます。アイスクリームやヨーグルトにかけて、また大豆和えなどにもおすすめです。



5 一・堂黒豆つくね

ちつちつやいぶあられと「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。



4 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(北海道産)がまた美味です。



6 薫る珈琲大豆

味の濃い「福寿豆」(黄大豆)にコーヒーを店内でりんかけました。コーヒーの癒しの香りが鼻を抜けていきその後香ばしい大豆のカリッとした食感が後を引く豆菓子です。



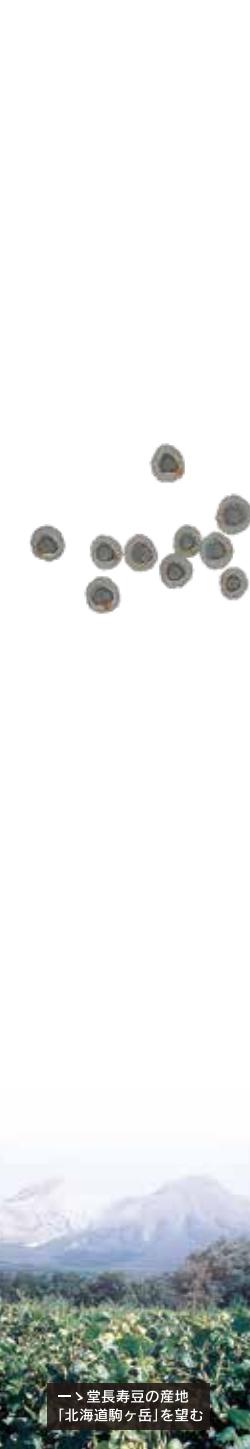
7 しょうが大豆と黒糖大豆

たっぷりの生姜と黒糖を「一・堂長寿豆」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。



8 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つた大豆です。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。



一・堂長寿豆の産地
「北海道駒ヶ岳」を望む

9 黒千石きなこ

幻の黒大豆といわれる「黒千石」を細かくすつたきなこです。きなこの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。



11 しょうが黒玉

高知産のショウガとともに豆をたっぷり使ったいたくな餡が出来ました。京都の有名餡専門店特別注文品です。幻の黒大豆「黒千石」使用。



10 長寿玉

幻の黒大豆「黒千石」を水晶のような透明な餡にとじこめました。食べやすい大きさで後をひくおいしさ。自然な甘さが人気です。



13 一、堂青肌豆

国内産の青大豆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。



おいしい黒豆ご飯の炊き方

材料

米
一、堂長寿豆(煎り黒豆) …… 100g(1袋)
塩少々(おじのみ)、酒少々(香りづけ)

〈炊き方〉

- ①米を洗って普通に水を入れる。
- ②長寿豆、塩、酒を入れる。
- ③炊飯器のスイッチを入れて炊く。すると、お赤飯のような香ばしいモチモチしたご飯の出来上がり。



14 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。「福寿豆」(黄大豆)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。



12 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。



くるくるかわいいマカロニが
ポップで美味しいお菓子になりました。
一度食せばとりこになります。



15 秘伝塩味ポップル

なんと「マカロニ」がお菓子になってしましました。特に吟味した塩と油で揚げたマカロニの相性は抜群です。大人気の一、堂オリジナルの逸品です。



ガツンと辛いポップルが登場です。「辛子明太子味」があつたらいいねのお客様のひと声で作りました。ビルがすすみます。



19 ポップル食べ比べセット(辛子めんたい)

秘伝塩味・カレー味・辛子明太子味の三種類の詰め合わせです。ちょっとと飲みのあてに、ちょっととギフトにおすすめです。※リボンの色は変わることがあります。ご了承ください。



20 ポップル食べ比べセット(のり塩)

秘伝塩味・カレー味・のり塩味の三種類の詰め合わせです。ちょっとと飲みのあてに、ちょっととギフトにおすすめです。※リボンの色は変わることがあります。ご了承ください。



18 のり塩ポップル

ポップルにスパイシーカレー味が仲間入りしました。後をひくカレー味は子供さんから大人まで楽しめます。



どんな味にも相性のいいそら豆。
かといって、素材に味がないわけではありません。
しっかりと持ち味があるからこそ…
のことなのです。



21 唐豆 (とうまめ)
ただ煎つてあるだけの飾り気のないそら豆(オーストラリア産)。なのに嗜めは懶むほど美味しいを感じます。なぜなら仕込みが一番難しい豆だからです。昔ながらの「がたい豆」です。



23 でたん辛いフライビンズ (夏季限定)
「でたん」は北九州の言葉で「ものすごい」という意味です。辛い物の大好きな方のお声から「ものすごい辛いフライビンズ」をつくりました。



22 フライビンズ
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。(オーストラリア産)



そら豆ってどうして「そら豆」と呼ばれるのでしょうか？
それは、豆の「さや」が空に向かって「ソシ」と元氣よくなっているからなんですね。その豆の歴史はとても古くて、古代ギリシャでも珍重され、あの有名なピタゴラスも一目おいていたお豆なのです。



あまい甘納豆をほおばれば
まるい笑顔が広がります。
心を込めてじっくり、じっくり
炊き上げてます。



24 北海大納言

北海道産最上の大納言豆の甘納豆。防腐剤等を一切使用していないので日本の本来の旨味が違います。大きさ・黒さ共に「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)



25 北海斗六寸

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。これらも防腐剤等を使用していないので、豆の甘さがとどけにしてくれます。(要冷蔵) (夏期クール冷蔵扱い)



26 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)



27 真珠あずき

北海道産の希少な「白小豆」をじっくりやわらかく炊き上げた逸品です。上品ですつきりした甘さが人気です。

(要冷蔵)



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)きれしへくるので、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。

[夏期：気温が20℃以上の場合です]

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。



29 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と薫りを楽しみたい方におすすめです。
※「大」サイズと「小」サイズがあります。



30 千葉産半立種小粒ソルトピード
千葉産半立種落花生を茶色の薄皮ごと油で揚げました。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。



31 うま辛ミックスピード
一ノ堂の千葉産の小粒ソルトピードとピリリッとした辛さと甘さ、そして旨さが後を引きます。



32 特撰千葉バターピード
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。



34 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つまり醤油がきいてます。昔気質の職人の技をご堪能ください。落花生(中国産)(国内加工)



どうして「落花生」と呼ばれるのでしょうか?

それは、花が咲いてその後に「実」になるところが、土の中にもぐって結実するからなのです。しかも、花が落ちたその場所からもぐってしていくなんて、神秘的ですよね。別名で「底豆(そこまめ)」「地底豆(じそこまめ)」とも言われるんですよ。



●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。

御 錦 豆

豆は身近な食べ物ですが、本当にたくさんの種類があります。まだこれから豆をはじめいろんな素材に出会いたい一々堂です



36 北海道グリンピース

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



38 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つかりひきたてます。



39 富貴寄せ

香ばしいカシューなツツを、これまた香ばしい醤油味の生地で包んでみました。洋と和が出会つてすばらしい菓子が完成しました。



37 まがりナッツ

瀬戸のえび・小粒バターピー・揚げ昆布・グリンピースなど一々堂がオススメする商品をミックスしました。一年でおやつにもおつまみにもなる人気商品です。



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。
素朴に、自然に・・・。

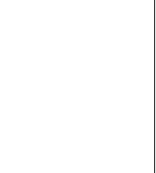
40 素焼き

もち米と少しの塩だけで焼いたシンプルなおかきです。軽いと思いつかず噛めば噛むほど味わい深い...。シンプルゆえに。



41 田舎焼

えび味・コマ味・あおさ味の三種類の昔ながらのおかきです。噛めば噛むほどに香ばしい香りに包まれます。



42 瀬戸のえび

小粒のヒリ辛おかきの登場です。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ないおいしさです。



43 コーヒーあられ

ありそつでない「コーヒー一味のあられです。中はピリッとして、ミックスマッチな組み合わせが意外においしくお茶うけにぴったりです。



44 一味サラダ

小粒のヒリ辛おかきの登場です。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。



45 バター岩

岩は岩でもおいしいバター岩です。ちょっと濃い目の塩味が食欲をそそります。カリカリッと豪快にどうぞ。ロングセラーの逸品です。



31



32



33



34



35



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49



50



51



52



53



54



55



56



57



58



59



60



61



62



63



64



65



66



67



68



69



70



71



72



73



74



75



76



77



78



79



80



81



82



83



84



85



86



87



88



89



90



91



92



93



94



95



96



97



98



99



100



101



102



103



104



105



106



107



108



109



110



111



112



113



114



115



116



117



118



119



120



121



122



123



124



125



126



127



128



129



130



131



132



133



134



135



136



137



138



139



140



141



142



143



144



145



146



147



148



149



150



151



152



153



154



155



156



157



158



159



160



ありがとうございます、
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

46 末広せつと

一堂いちおしの豆菓子や
おかきが20種類あります。



縦32.8×横20.1×高5.5cm

47 招福せつと

一堂いちおしの豆菓子や
おかきが15種類あります。



縦16.7×横12.1×奥行4.5cm

49 長寿せつと

一堂長寿豆(100g)×6



縦14.0×横25.6×高5.3cm

50 ごあいさつせつと(式)

一堂長寿豆(50g)×2

51 ごあいさつせつと(五)

一堂長寿豆(50g)×2
青肌豆(50g)×2
福寿豆(50g)×1

48 黒豆三昧せつと
その名の通り黒大豆を使った
商品づくりのセットです。



縦19×横30.5×高6.3cm

※季節によって若干内容が異なります。

55 木枠福福せつと（節分限定）
（特製檜一升枠使用（日本製）
めでたい木枠で福来たる。
オススメ10種類のつめあわせです。）



縦20.1×横32.8×高5.5cm

56 バラエティせつと
中はバラエティにとんだ8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

57 味わいせつと（長寿）
→堂長寿豆（100g）×3
手さげのハコパックに入れました。



縦14.0×横25.6×高5.3cm

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



縦14×横32×高5.5cm

53 ありが豆（とう）せつと・おかき
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

54 重ね重ねありがとうせつと
季節のおすすめが全24種類あります。
一段目おかきせつと（14種類）
二段目豆菓子せつと（10種類）



縦16×横16×高9cm×2個

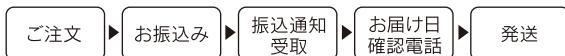
お支払い方法

原則的に代引き（宅配業者による代金商品引換）にさせていただきます。

●先方様へ直送の場合、又は先払いをご希望の場合

郵便振込及び銀行振込をご利用いただけます。お振込み確認後の発送となります。ご了承ください。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、ご注文はお早めにお願いします。

〈発送までの流れ〉



商品販売について

ご贈答品以外の商品は100g単位での量り売りとなっております。くわしくはお気軽にお問い合わせください。

100gの目安として350ml入りペットボトルと比較してみました。
19×12cmの袋入りです。



個人情報の取り扱いについて

お客様の個人情報（住所、氏名、電話番号、メールアドレス等）に関するお問い合わせには、案内・当店の情報提供などに利用させていただきます。収集させていただいた個人情報は大切に管理し、第三者に提供、開示等一切いたしません。当店の個人情報保護方針はホームページ(<https://ittendou.com/>)をご確認ください。

携帯・FAXからでもご注文OK

- ◆営業時間：午前10時～午後6時30分
(ただし祝日は午後3時まで)
- ◆定休日：日曜日、1月1日～1月4日、5月3日～5月5日

フリーダイヤル（全国通話料無料）

0120-63-8066

フリーファックス（全国通信料無料）

0120-62-2398

<https://ittendou.com/>

58 一、堂長寿豆口福せつと

一、堂を代表する豆菓子の「一、堂長寿豆」と「一、堂長寿豆」を使った商品の「からつと大豆」「しょうが大豆と黒糖大豆」をセットにしました。原料の黒大豆は北海道産の希少な特大サイズのみを使用しています。常備食としてもご利用ください。缶詰にしていますので保存はおよそ2年です。※店舗でのご注文は要予約になります。



縦23.3×横9×高7.5cm



しょうが大豆と黒糖大豆

からつと大豆

一、堂長寿豆

要冷凍



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。〕

59 梅甘納糖せつと

こちらは通年冷凍の商品になります。

10個入り・20個入り