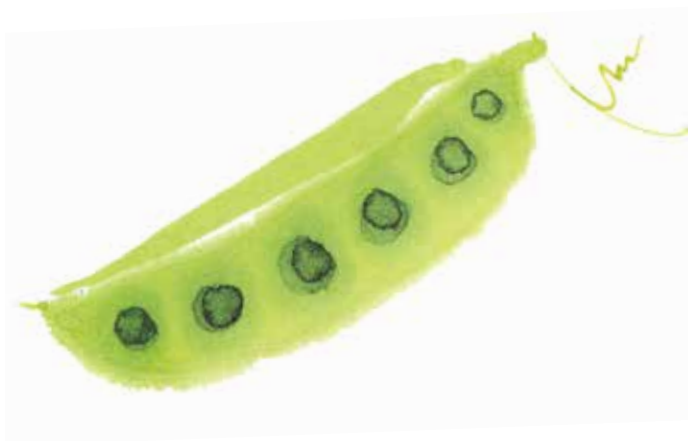


創業明治38年
御 銘 豆

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ひのひととき、
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)

0120-63-8066

フリーファックス(全国通信料無料)

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2時まで) 臨時休業もあります

◆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。

御銘豆一、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。

全々はおお客様の「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





一口に大豆といっても
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。



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」をクラッシュした「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。



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。お茶にした後の黒大豆(北海道産)がまた美味です。



5 一、堂黒豆つくね

ちっちゃいぶぶあられと「煎り黒大豆」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。



6 薫る珈琲大豆

味の濃い「爆ぜた長寿豆」(黒大豆)にコーヒーを店内でりんかけしました。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「はぜた長寿豆」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ういしい豆菓子に变身しました。



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。



9 黒豆糖

ありそでなかった「はぜた長寿豆」のシンプルなりんかけ(砂糖かけ)。昆布エキスのコクがきて無限に食べしましそつ。



10 シナモン黒大豆

「はぜた長寿豆」にシナモンをたっぷりまわせました。シナモンの香りで癒されます。意外と合うんですね…。





11 黒千石きなこ
幻の黒大豆といわれる「黒千石」を細かくすったきなこです。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。



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



13 しょうが黒玉
高知産のシヨウガとはちみつをたっぷり使ったぜ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。幻の黒大豆「黒千石」使用。



14 福寿豆
北海道産の大豆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。



15 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。



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いと出来ました。「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。



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。



17 秘伝塩味ポップル
なんとマカロニがお菓子になっちゃいました。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。大人気の「一、堂オリジナル」の逸品です。



18 のり塩ポップル
ポップルに国産の青さ粉をいい塩梅にかけました。ふわっと薫る磯の香りが食欲をそそります。



19 カレー味ポップル
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。



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



21 ポップル4
秘伝塩味・カレー味・のり塩味・辛子明太子風味の全4種類セットです。少量ずつです。お味見用に、またプレゼントにいかがでしょうか。(リボンの色は変わります)



製造工程



一→堂長寿豆の産地
「北海道駒ヶ岳」を望む



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



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)

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。



24 でたん辛いフライビーンズ(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」辛いフライビーンズをつくりました。



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。
まだまだこれから豆をはじめ
いろんな素材に出会いたい一、堂です。



25 富貴寄せ

小粒バターピー、おかき、おしゃぶり昆布などなど、一、堂がオススメする豆菓子やおかきなどをミックスしました。一缶でおやつにもおつまみにもなる人気商品です。



26 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。塩味にこまがされていないほんのりの青えんどうの実力です。



あまーい甘納豆をほおばれば
まあ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。



27 北海道納言

北海道産最上の大納言小豆の甘納豆。防腐剤等を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)(夏季クール冷蔵扱い)



28 北海道六寸

北海道産の六寸。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、豆の甘さがとりこにしてくれます。(要冷蔵)(夏季クール冷蔵扱い)

29 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。



(夏季クール冷蔵扱い)



30 真珠あずき(冬季限定)

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。上品ですっ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。

[夏季…気温が20℃以上の場合です]



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
こんなにたくさんさんの表情を
見せてくれました。



31 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。



32 千葉産半立種小粒ソルトピー

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。



33 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。



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。たまり醤油がきいています。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））



35 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。



36 黒落花生糖

昔ながらのりんかけ落花生（千葉産）。一回一回当店で手がけています。たっぷりの黒砂糖のkokoroと落花生の相性が絶妙です。



37 落花生

シンプルに千葉産落花生に砂糖をかけました。かくし味に昆布のkokoroをプラスしました。



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…。



38 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。



39 コーヒーあられ

ありそつでないコーヒー味のあられです。中はピリツとして、ミ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。



40 一味サラダ

小粒のピ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。



41 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。ガリガリツと豪快にどうぞ。ロングセラーの逸品です。



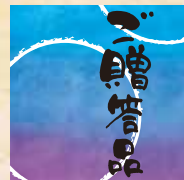
42 大黒柱

サクサクのしょうゆ味のおかきの中に、香ばしい丹波種の黒大豆をちりばめました。お茶受けに最高！



43 瀬戸のえび（辛子明太子風味）

うすい一口サイズのバリバリおかきです。辛子明太子風味が後をひきます。



ありがとうございます、お元気ですか、
いろいろな気持ちをお豆に、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

44 末広せつと

一、堂いちおしの豆菓子やおかきが24種類入ります。
(1週間程度前までのご予約をお願いいたします)



縦32.8×横20.1×高5.5cm

45 招福せつと

一、堂いちおしの豆菓子やおかきが18種類入ります。
(1週間程度前までのご予約をお願いいたします)



縦19×横30.5×高6.3cm

46 黒豆三昧せつと

その名の通り黒大豆を使った
商品つくし7種類のセットです。



縦20.1×横32.8×高5.5cm

47 長寿せつと

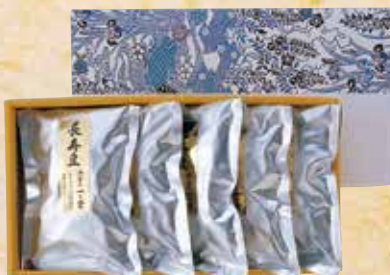
一、堂長寿豆(100g)×6



縦16.7×横12.1×奥行4.5cm

48 ごあいさつせつと(式)

一、堂長寿豆(50g)×2



縦14.0×横25.6×高5.3cm

49 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

※季節によって若干内容が異なります。

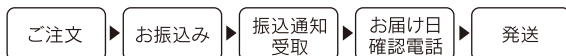
お支払い方法

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が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、ご注文はお早めをお願いします。

（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）に関しましては、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2時まで・臨時休業もあります）

◆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）

0120-0120-63-8066

フリーファックス（全国通信料無料）

0120-0120-62-2398

<https://ittendou.com/>

50 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「からっと大豆」と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



からっと大豆



一、堂長寿豆

要冷凍

51 梅甘納糖せつと

10個入り・20個入り
こちらは通年冷凍の商品になります。



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。〕