



· B2/F 崇光銅鑼灣店 ·
26/12/2024 - 28/1/2025



SOGO Rewards會員尊享



禮遇 1

凡於納豆祭期間購買指定納豆，即可享**共7倍積分***。

*基本積分 + 6倍額外積分



禮遇 2

凡於納豆祭期間於崇光銅鑼灣店B2/F崇光超市購物，即可獲贈**HAS LABO納豆粉末\$50電子現金券**1張。

·使用條款及細則請參閱手機應用程式內之推廣頁面。



納豆是什麼？

- ▶ 日本特產之一，是黃豆由納豆菌發酵後產生的一種食品。
- ▶ 傳統的納豆做法是將蒸熟的黃豆用稻草包起來，並泡在滾水中消毒。之後在40°C的高溫下放一天，由於稻草上的草桿菌（納豆菌）會使黃豆發酵，最後就製成納豆。



含豐富益生菌促進消化



「納豆激酶」有助預防心血管疾病



有助促進鈣質吸收



大對決！

醬汁應該在攪拌前/後加入？

其實日本人亦分為兩派，並沒有正確的吃法。

喜歡粒粒分明的口感及更濃厚的納豆味。

» 拌攪前加入

喜歡黏糊順滑的納豆口感。

» 拌攪後加入



輕鬆入手日本人的推薦搭配，著手製作簡單納豆前菜：

(1) TKG生雞蛋納豆拌飯



仁光園
生食蛋6隻裝
\$43.5 **\$36.5**



(2) 納豆冷豆腐

京都特濃豆腐(100gX4)
\$43 **\$36**



(3) 泡菜納豆



金久 日本泡菜/
糙花泡菜200g
\$49 **\$39**



· 所有貨品/禮品數量有限，售/送完即止。

FRESHMART
崇光超市

納豆大小示意圖



切碎



超極小粒



極小粒



小粒



中粒



大粒

鯉魚風味



京都鶴之子龍馬納豆
\$14.9 **\$12.9**



小粒



丸大豆納豆
\$23.9 **\$21.5**



中粒

黑豆納豆



高橋中粒黑豆納豆3P
\$16.9 **\$15.5**



中粒



北海道黑豆納豆2P
\$19.9 **\$17.8**



大粒

紫蘇/昆布納豆



元氣昆布納豆3P(付醬汁)
\$16.9 **\$15.9**



小粒



KAJINOYA 紫蘇海苔納豆3P
\$14.9 **\$13.5**



小粒

麥納豆



KAJINOYA 小麥納豆杯3P
\$15.9 **\$13.5**



中粒



九州産含小麥納豆
\$18.9 **\$15.9**



大粒

傳統風味



函館達磨極小粒納豆3P
\$12.9 **\$11.5**



極小粒



京都鶴之子北海道中粒納豆
\$16.9 **\$15.5**



中粒

從納豆粉開始、初嘗納豆的第1步



納豆粉末
\$350

・所有貨品/禮品數量有限,售/送完即止。