

組合員の皆様へのメッセージ

弊社の納豆は、おいしいことはもちろん、健康食品として、生活を良くしてくれると思っています。“人を良くする”と書いて「食」べるです。納豆の豊富な栄養素で、皆様のよりよい生活のお手伝いができれば幸いです。ぜひ組合員の皆さんに、コープの熟旨納豆をはじめ、弊社自慢の納豆を召し上がっていただきたいです。

ヤマダフーズ青森営業所主任 小松雅季



左から、取材にご協力いただいた。秋田工場工場長伊藤伸也さん 青森営業所主任小松雅季さん 青森営業所所長木立美佐男さん 品質保証部部長鎌田忍さん コープあおもり日配商務川村暁子さん 経営企画室稲葉龍一さん 生産本部副部長白石修さん



C・熟旨納豆（こつぶ・ひきわり）ができるまで



①工場に受け入れした大豆から金属や石などの異物除去や、大豆の形、色で選別し、加工に適さない大豆を除きます。ひきわり納豆用の大豆を乾燥させ、白で6～8等分します。



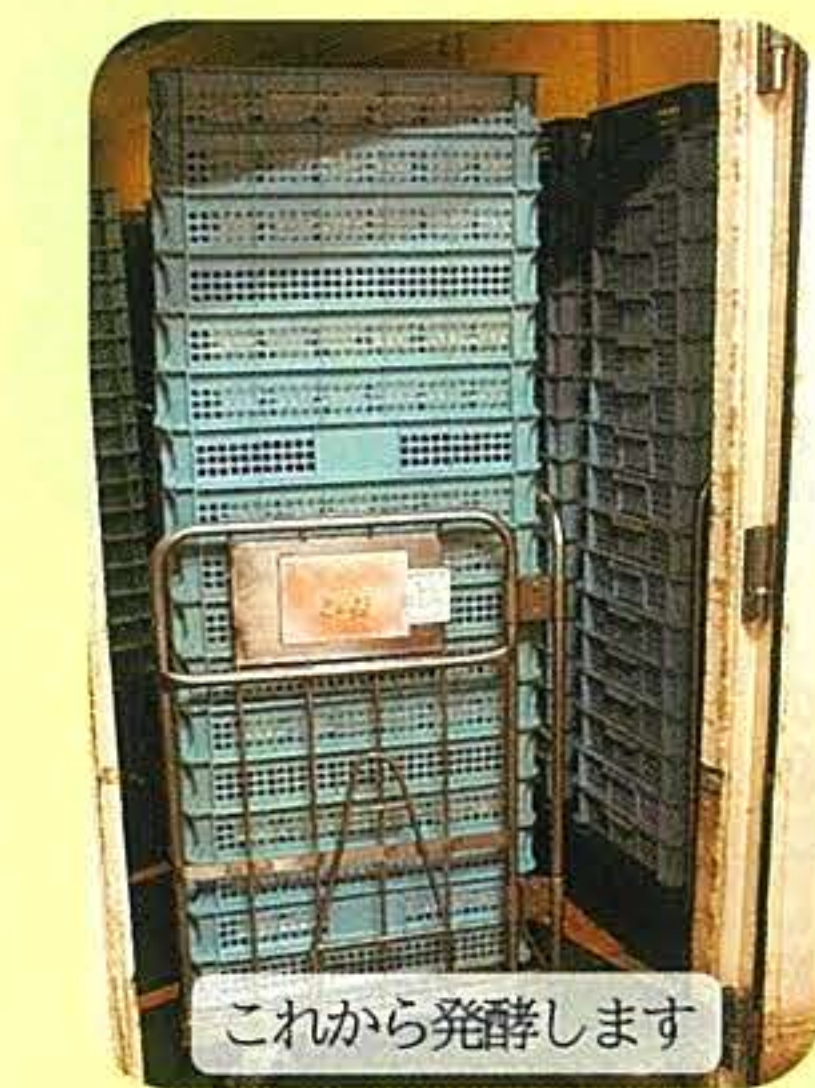
②大豆を計量してタンクに移し、水に浸して吸水させます。(浸漬)



③粒納豆は蒸煮釜（丸釜）で、ひきわり納豆は連続蒸煮缶で蒸煮します。



④納豆菌を噴霧した煮豆をパックへ充填→フィルムをかけて→カラシ・タレのセット→金属検出器を通す→量目の確認→蓋を閉じて、発酵室に運ばれます。



⑤発酵室に仕込みます。納豆の発酵段階に合わせて温度を調整するシステムによって管理しています。

⑥発酵が終わった納豆を冷蔵庫で熟成させます。



⑦熟成が終わった納豆は、3パックを1組にし、ラベルをかけて、金属検出器に通されたあと、箱詰めして出荷されます。

皆さんは普段から納豆を食べていらっしゃるでしょうか？良質なたんぱく質を含む「大豆」、おなかの調子を整える「納豆菌」「ナットウキナーゼ」など、健康

に役立つものを多く摂れる食品です。今回は、コープ商品の「C・熟旨納豆」を製造している株式会社ヤマダフーズの本社工場に訪問させても



C・熟旨納豆（こつぶ・ひきわり）
本体価格118円
（8%税込127円）
毎週Weekで取り扱い
利用登録できます

らいました。

ヤマダフーズについて

C・熟旨納豆を製造しているヤマダフーズは、秋田県の南部の仙北郡美郷町（せんぼくぐんみさとちょう）に本社がある納豆メーカーです。特にひきわり納豆は、業界でも高い評価を得ています。ひきわり納豆のおいしさの秘密は、業界で初めて導入した「連続蒸煮缶」によるものです。一定の温度と圧力で均一に蒸しあげ、元の大豆に近い明るい色と、ふっくらした仕上がりにすることが出来ます。

高い品質は、ひきわり納豆の使われることが多い、外食産業で評価され、同社の業務用納豆はシェア日本一を誇ります。納豆はおいしく、安全・安心もおとしはならない、基本をしっかりするた

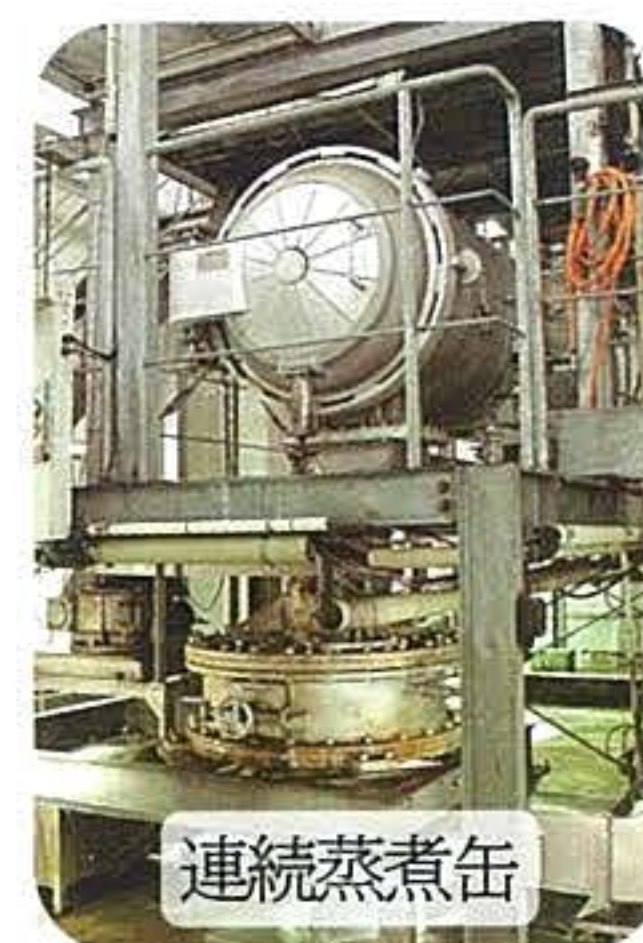
①納豆の旨味のキーワード「大豆」「納豆菌」「発酵」大豆・「熟旨納豆」にはアメリカ・カナダ産の大豆を使用。遺伝子組換え大豆が混ざらないよう生産工程が管理された大豆を使用し、輸入時にも検査します。また、使用している大

C・熟旨納豆の特徴

・発酵・現会長の山田清繁氏が確立したヤマダフーズ独自で安定したおいしさ、品質を実現しています。



②醤油の旨味を活かした味わうタレ東北の生協組合員、生協、



C・熟旨納豆について

コープ東北が開発した「熟成納豆」が、2010年に日本生協連・コープ東北との共同開発という形で「熟旨納豆」になりました。

豆は契約前に納豆づくりに適した大豆を確認するために、加工適性試験を行っています。

・納豆菌・ヤマダフーズでは納豆菌を自社で開発しており、「熟旨納豆」にも、ヤマダフーズが開発した

納豆菌を使用しています。これにより、よく粘る、旨味・風味の強い納豆ができます。

ヤマダフーズが試行錯誤を繰り返してできたタレ。

(1) 醤油の旨味をより味わえるように、同社の納豆と比較して醤油の割合を1・8倍に。

(2) おいしさを引き出すために2種類のカツオエキスト、すっきりした旨味の北海道産マコンブのエキスをブレンド。

(3) 隠し味に秋田名物のハタハタから作った魚醤「しよつる」を使用、タレに奥深さをだしています。

③ たつぷり1パック50g たつぷり納豆を味わえる1パック50g

大豆に、作り方に、タレに、こだわった、熟旨納豆をぜひ一度ご賞味ください。



発酵美人のほの甘麴たれ納豆
9月3週のWeekで
取り扱い予定

「麹菌」「乳酸菌」「納豆菌」の3種類の菌が摂れます。米麹を使ったほんのり甘く、やさしい味わいのタレが特徴。



古今東北
ふくうま大粒納豆
ふわうまひきわり納豆

秋田県産大豆リュウホウを使用した芯までやわらかいふっくらで味わい豊かな大粒納豆と、同じ大豆を使用した大粒の豊かな味わいのひきわり納豆。

ヤマダフーズで製造している納豆を少しご紹介。