

株式会社 金沢豆腐

(石川県金沢市)

【企業紹介】

○白山の伏流水と石川県産大豆を100%使用し、地産地消にこだわった豆腐作りを行っています。

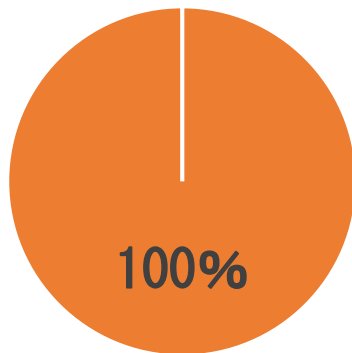
【原料大豆の使用状況】

・実績（年間）

・石川県産大豆 200トン

・使用割合

■ 石川県産



【北陸産大豆への要請】

・自社が求めるスペック等

①品種・品質

・里のほほえみ

②量

・年間200トン

③価格

・1俵 10,000円

④取引

・自社倉庫がないので使用毎に配送してもらいたい



【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

安定供給が第一ですが、品質、価格も安定したものになると今後も使用しやすいです。

生産者さんと話し合いなどする機会を増やし、より良い環境が作れればと思います。

【問い合わせ先】

- ・会社名 株式会社 金沢豆腐
- ・担当者 道越
- ・連絡先 076-266-1201
- ・HP <https://kanazawatofu.co.jp>

【企業紹介】

- 石川県白山市にて、石川県・富山県を中心とした大豆を使用した納豆を製造しています。

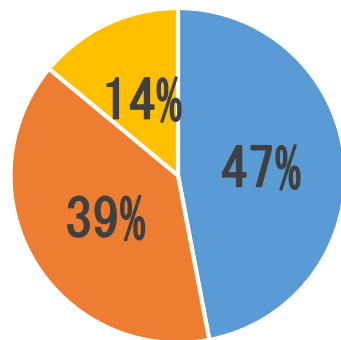
【原料大豆の使用状況】

・実績（年間）

- ・石川県産大豆 87トン
- ・富山県産大豆 30トン

・使用割合

- 輸入大豆(カナダ産)
- 石川県産
- 富山県産



【北陸産大豆への要請】

・自社が求めるスペック等

- ①品種・品質
 - ・小粒及び極小粒（コスズ、スズマルなど）
- ②量
 - ・年間20 t 以上
- ③価格
 - ・60kg- 12,000円以内
- ④取引



【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

弊社において特にありません。

【問い合わせ先】

- ・会社名 株式会社 金城納豆食品
- ・担当者 吉田
- ・連絡先 076-274-9898
- ・HP <https://www.kinjyo710.com/>

【企業紹介】

- 弊社は、株式会社になって63期目の会社です。醤油、味噌は富山県産大豆を100%使用しています。醤油は国産小麦、味噌は米は富山県産コシヒカリ米を使用しています。
- 輸入原料は、輸入は使用しないよう、生産地の近い所の原料を使用し、消費者の方々に安心して使用していただける事を目的としています。

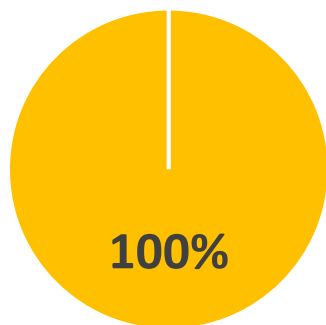
【原料大豆の使用状況】

・実績（年間）

- ・富山県産大豆 醤油39トン
- ・富山県産大豆 味噌22.5トン

・使用割合

■ 富山県産



【北陸産大豆への要請】

・自社が求めるスペック等

- ①品種・品質
 - ・エンレイ（小粒、中粒）
- ②量
 - ・味噌20～25トン
 - ・醤油39トン
- ③価格
- ④取引
 - ・商社経由



【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

- ・最近の豪雨等でも、収穫できるような体制を要望する。
- ・価格は、5年ほど前の安定した価格をする。

【問い合わせ先】

- ・会社名 トナミ醤油株式会社
- ・担当者 宅間
- ・連絡先 0763-82-0264
- ・HP <https://tonami-shoyu.co.jp/>

【企業紹介】

- 昭和47年に県内18社の醤油醸造元の協業化で誕生した会社
- 醤油を主力商品として近年はたれ、つゆなどの液体調味料を製造販売

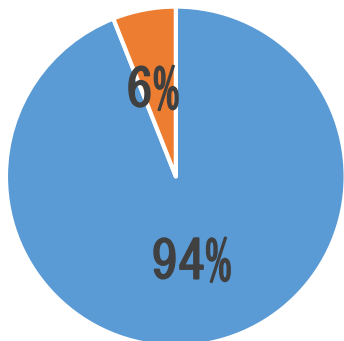
【原料大豆の使用状況】

・実績

- ・ 輸入大豆 900トン
- ・ 新潟県産大豆 60トン

・使用割合

- 輸入大豆
- 新潟県産



【北陸産大豆への要請】

・ 自社が求めるスペック等

- ① 品種・品質
 - ・ 特別醸造用は高たんぱく、通常の丸大豆醤油は価格重視。
- ② 量
 - ・ 通常品は規格外を優先して使用するのでも毎年足りていない。足りない分は等級品となる。
- ③ 価格
 - ・ できるだけ安いもの、規格外を優先して確保したい
- ④ 取引
 - ・ 特に要請無し



【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

新潟県だけでは規格外品を60トン確保できていないので、安定的に確保できるようにすること、実需者と生産者のマッチングが必要。

【問い合わせ先】

- ・ 会社名 新潟県醤油協業組合
- ・ 担当者 佐田
- ・ 連絡先 0258-22-2106
- ・ HP <https://kikoshin.co.jp/>

【企業紹介】

- 1668年、米屋として創業。1831年より味噌製造。大本山永平寺御用達。
- 2018年、味噌の量り売り、味噌作り体験、みそカフェの新店舗「みそ楽」オープン。

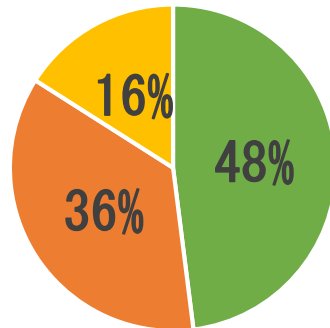
【原料大豆の使用状況】

・実績 (2021年度実績 国産100%)

- ・北海道産大豆 30トン
- ・福井県産大豆 23トン
- ・富山県産大豆 10トン

・使用割合

- 北海道産
- 福井県産
- 富山県産



【北陸産大豆への要請】

・自社が求めるスペック等

①品種・品質

- ・福井県 大粒 オオツル・里のほほえみ
- ・北海道産 大粒 トヨマサリ

②量

- ・全体で60トンくらい(年)

③価格

- ・品種による

④取引

- ・特に問わない



米五180年の伝統の味噌
越前こうじ味噌

永平寺の味噌を再現
蔵(くら)

【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

特に北陸産にこだわりはないので(福井県産は地産地消で一定量必要)品質と価格の関係に集約される。

みそ用に最適な品種が北陸で開発されるなら使ってみたい。

【問い合わせ先】

- ・会社名 株式会社 米五
- ・担当者 多田
- ・連絡先 0776-24-0081
- ・HP <http://www.komego.com/>

【企業紹介】

○昭和29年3月8日設立、醤油専業19社、みそ専業7社、醤油みそ兼業2社
(組合員28)

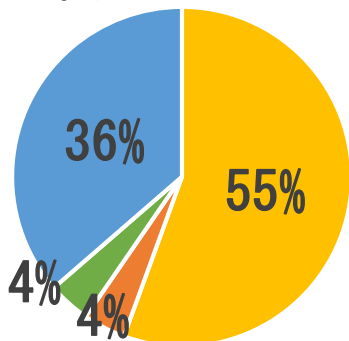
【原料大豆の使用状況】

・実績 (2021年度実績)

- ・富山県産大豆 12トン
- ・福井県産大豆 1トン
- ・北海道産大豆 1トン
- ・中国産輸入大豆 8トン

・使用割合

- 富山県産
- 福井県産
- 北海道産
- 輸入大豆(中国産)



【北陸産大豆への要請】

・自社が求めるスペック等

- ①品種・品質
 - ・北陸産 きれいで大粒
 - ・北海道産 秋田大豆
- ②量
 - ・全体で20トンくらい(年)
- ③価格
 - ・品種による 6000円~くらい
- ④取引
 - ・問屋を通じてその都度仕入れ

【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

特に北陸産にこだわりはないので(福井県産は地産地消で一定量必要)品質と価格の関係に集約される。

みそ用に最適な品種が北陸で開発されるなら使ってみたい。

【問い合わせ先】

- ・会社名 福井県醤油味噌工業協同組合
- ・担当者 多田
- ・連絡先 0776-22-2725
- ・HP <https://www.fukui-syoyumiso.jp/>

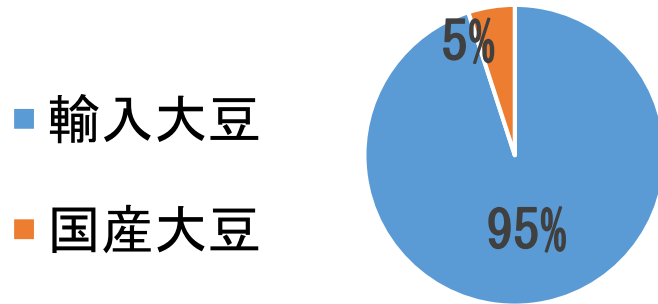
【企業紹介】

○味噌事業として生みそ・即席みそ汁、糀事業として甘酒・塩糀等、大豆事業として大豆ミート・大豆粉等を製造販売しております。

【原料大豆の使用状況】

・ 2021年度実績

使用割合



【北陸産大豆への要請】

・ 自社が求めるスペック等

- ①品種・品質
 - ・ 白目であれば問いません。
- ②取引
 - ・ 複数年契約希望



【今後、北陸産大豆を調達するための課題】

輸入大豆との価格差が著しく、少しでも縮める為に、弊社として生産者とお互いにメリットが出せる様、何か出来る事があるのかを伺いたい。

【問い合わせ先】

- ・ 会社名 マルコメ株式会社
- ・ 担当者 生産サポート本部 西田
- ・ 連絡先 090-9356-8217
- ・ HP <https://www.marukome.co.jp/>