

納豆のトレンドについて



あづま食品株式会社
購買本部調達部 角野政裕

あづま食品株式会社

創業 1950年8月（創業75年）

創立 1973年7月

代表 代表取締役 黒崎英機

本社 栃木県宇都宮市下田原町3480-2

事業 納豆の製造販売

事業所 4工場
（栃木2、三重1、福島1）
13営業所

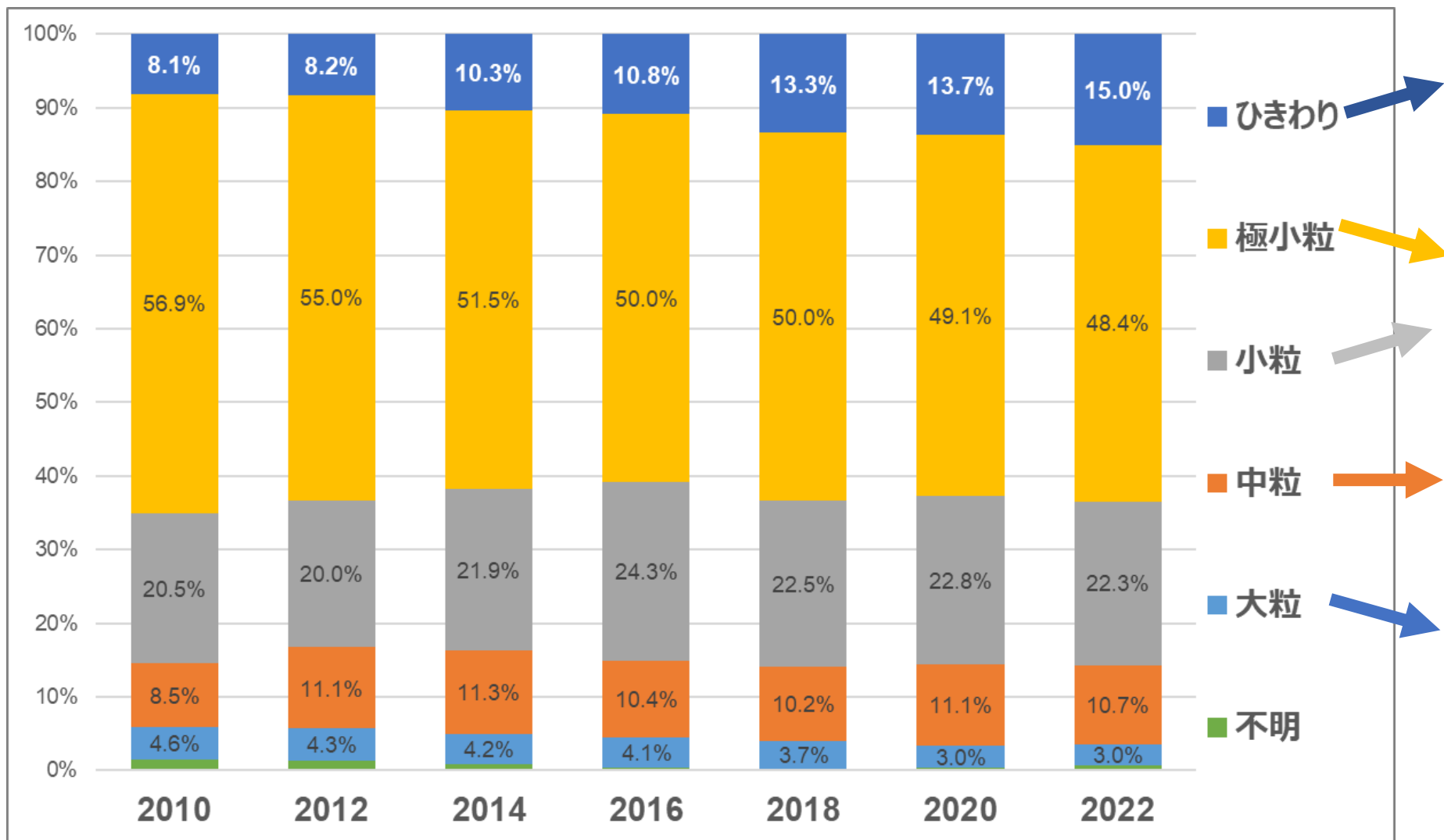


納豆一筋
ひとすじ



出典: 全国納豆協同組合連合会

粒径別 マーケットシェア





あづま食品の国産大豆納豆



伊勢志摩あおさのりたれ3P 北海道産大豆／小粒

三重県伊勢志摩あおさのりをたっぷり使用した海苔の風味豊かなたれで味わう納豆。

JANコード 4970030043666
商品コード 06286
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 北海道産小粒大豆
添付調味料 伊勢志摩あおさのりたれ7g
販売エリア 東日本・西日本

特別栽培国産小粒3P 国産大豆／小粒

特別栽培大豆を使用した納豆。生産者の顔が見える商品です。

JANコード 4970030457623 商品コード 04220
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 特別栽培 国産小粒大豆 販売エリア 東日本
添付調味料 かつお節粉入り特製たれ、からし 西日本

国産中粒納豆3P 国産大豆／中粒

ちょっと大きめ中粒納豆、もちりやわらかです。中粒ならではの食感、大豆の旨味が広がります。

JANコード 4970030024627 商品コード 04236
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 国産中粒大豆
添付調味料 かつお仕立てのたれ、からし
販売エリア 東日本・西日本・九州

おろしだれ梅納豆3P 北海道産大豆／小粒

季節限定 おろしだれ納豆の梅味が今年も登場！紀州梅の爽やかな香りと酸味。春夏だけの季節限定商品です。

JANコード 4970030073663
商品コード 06220
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 北海道産小粒大豆
添付調味料 梅味おろしだれ9g
販売エリア 東日本・西日本

季節限定！紀州梅香るおろしだれ

北海道産 小粒大豆 100%使用

- 新鮮な国産大根おろしに紀州産梅肉を配合した、梅味おろしだれ付。
- 甘さと酸味のバランスがよく、爽やかなおいしさ。
- 北海道産小粒大豆のすっきりとした甘みが梅の酸味と香りを引き立てます。

※等身イラストはイメージです

本わさび納豆2P 北海道産大豆／小粒

安曇野産本わさびのツーンとした爽やかな香りと辛味がクセになる納豆。白だし風のがれが納豆専用！調合した本わさびの味を引き立てます。

JANコード 4970030634963
商品コード 04195
内容量 40g×2 入数 6入
形 態 100角フットトレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 北海道産小粒大豆
添付調味料 白だし風たれ、納豆専用本わさび
販売エリア 東日本・西日本

北海道産大豆でつくった納豆3P 北海道産大豆／小粒

北海道産小粒大豆を100%使用。ふくらみややわらかな食感と、大豆の甘みがいっぱい納豆。

JANコード 4970030804656 商品コード 04232
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 北海道産小粒大豆
添付調味料 かつお仕立てのたれ、からし
販売エリア 北海道・東日本・西日本

北海道大粒2P 北海道産大豆／大粒

北海道産大粒大豆とよまをりを100%使用。大粒ならではの食感と旨味が凝縮した味わいです。

JANコード 4970030055324 商品コード 07015
内容量 45g×2 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+12
原料大豆 北海道産大粒大豆
添付調味料 かつお仕立てのたれ、からし
販売エリア 東日本・西日本・九州

舌鼓2P 茨城県産大豆／小粒

茨城県産の納豆専用大豆「納豆小粒」を使用。しっかりとした味わいと、粘りのある小粒納豆。

JANコード 4970030714320 商品コード 04016
内容量 40g×2 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 茨城県産小粒大豆
添付調味料 特製たれ、からし
販売エリア 東日本・西日本

発売30年を超えるロングセラー「舌鼓」

守り続けたおいしさ、深みのある味わいを食卓に。

- 納豆に最適で生産地では「地獄大豆」と呼ばれ、歴史ある品種の茨城県産「納豆小粒（なっこのしょうりょう）」を使用。
- 製造の難しい大豆を長年の技術でおいしい納豆に仕上げました。

舌鼓カップ3 茨城県産大豆／小粒

茨城県産の納豆専用大豆「納豆小粒」を使用。選ばやすいカップタイプ、しっかりとした味わいと、粘りのある小粒納豆。

JANコード 4970030894794 商品コード 04027
内容量 30g×3 入数 6入
形 態 カップ 賞味期限 D+11
原料大豆 茨城県産小粒大豆
添付調味料 特製たれ、からし
販売エリア 東日本・西日本

国産大きなひきわり3P 国産大豆／大きなひきわり

国産の大粒大豆を4分割。しっかりと食べたえと大豆の旨味が感じられる大きなひきわり納豆です。

JANコード 4970030036613 商品コード 02128
内容量 40g×3 入数 12入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+11
原料大豆 国産大きなひきわり大豆
添付調味料 かつお仕立てのたれ、からし
販売エリア 東日本・西日本

国産ひきわりカップ3 国産大豆／ひきわり

かき混ぜやすい！食べやすい！大きなカップの国産ひきわり納豆。小さなお子様にもおすすめです。

JANコード 4970030486791 商品コード 02143
内容量 30g×3 入数 12入
形 態 カップ 賞味期限 D+9
原料大豆 国産ひきわり大豆
添付調味料 たれ
販売エリア 東日本・西日本

黒千石小粒なっとうカップ2 北海道産黒大豆／小粒

幻の大豆「黒千石」を使用した、上品で味わい深い黒豆小粒の納豆。風味を引き立てるわさび付。

JANコード 4970030464966 商品コード 01071
内容量 30g×2 入数 6入
形 態 カップ 賞味期限 D+11
原料大豆 北海道産小粒黒大豆（黒千石）
添付調味料 たれ、わさび
販売エリア 東日本・西日本

希少な黒豆小粒大豆「黒千石」

7年の歳月を経てよみがえった幻の北海道産大豆使用。

- 1970年代に栽培が途絶え、冷凍保存されていた数十粒の種から復活した「黒千石」。
- 黒千石大豆ならではの風味はわさびとの相性が抜群でクセになる味わいです。

国産ひきわりなっとう2P 国産大豆／ひきわり

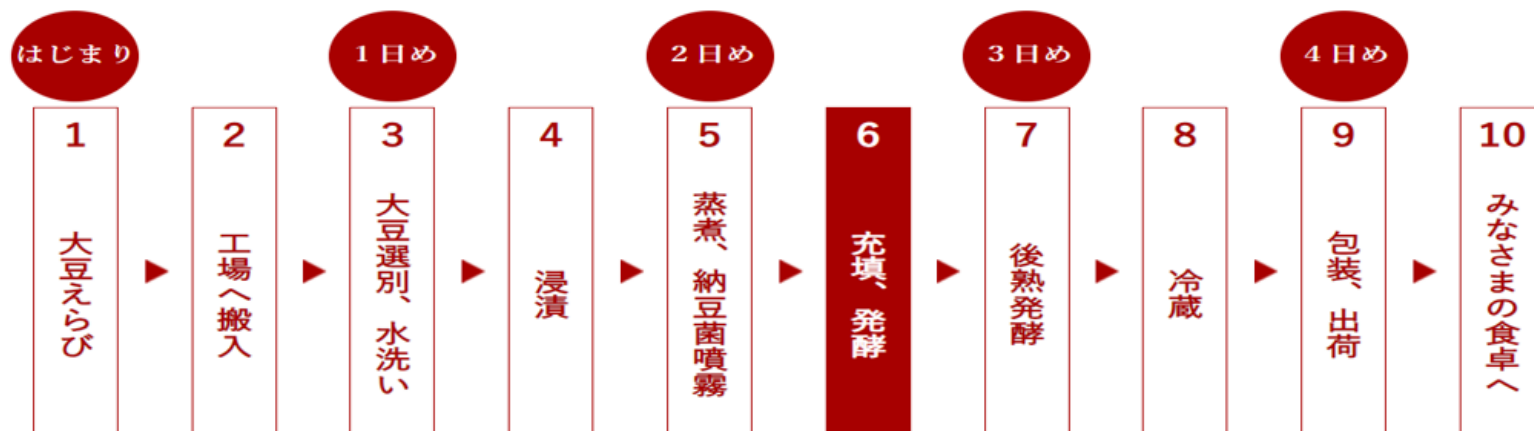
国産大豆100%使用。大豆のおいしさをそのままに、食べやすい6〜8分割のひきわり納豆です。

JANコード 4970030106323 商品コード 02174
内容量 40g×2 入数 6入
形 態 100角トレイ 賞味期限 D+9
原料大豆 国産ひきわり大豆
添付調味料 かつお仕立てのたれ、からし
販売エリア 東日本・西日本・九州

あづま食品
国産比率
45%

納豆用大豆に求める品質

納豆製造工程



浸漬工程では、大豆を18～20時間、水に浸漬

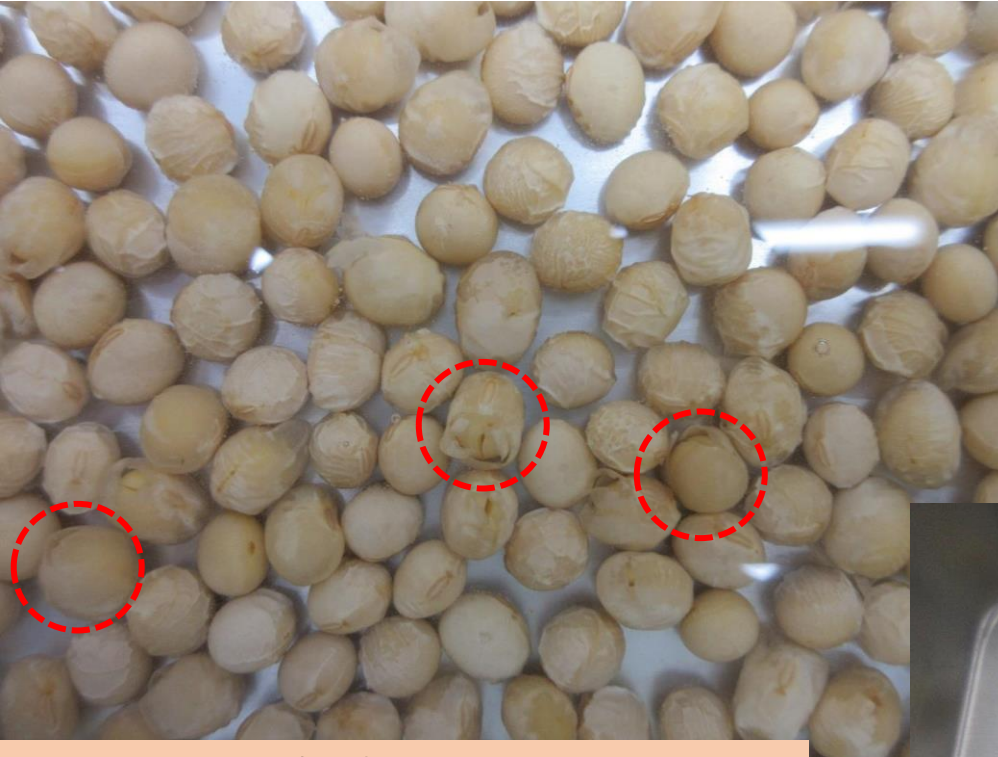
大豆は、約2倍に膨らむ

裂皮率

浸漬中に、皮が裂けてしまう

→ 砕けた豆を蒸煮すると、ミソ上になる

→ 納豆の美味しさに影響



浸漬中の大豆

裂皮率
10%以下

浸漬後の大豆



砕けた大豆

正常大豆

国産大豆に求めるもの

1. 裂皮率の低いもの

「納豆は大豆のカタチがそのまま商品に」

適期播種・適期収穫

2. 中粒品種の拡大

国産中粒規格は、大粒品種の篩下

天候による数量や品質低下が課題

3. 納豆小粒、黒千石のような品種の生産維持

単収が低く、栽培管理が難しい



ご清聴ありがとうございました

