

麦・大豆増産プロジェクトに係る 国産大豆利用企業の紹介

2 0 2 1 年 4 月

農林水産省

食料産業局 食品製造課

目次



【豆腐】

- 株式会社おとうふ工房いしかわ（愛知県高浜市） 1
- 相模屋食料株式会社（群馬県前橋市） 2
- 太子食品工業株式会社（青森県三戸郡） 3

【納豆】

- あづま食品株式会社（栃木県宇都宮市） 4
- 有限会社下仁田納豆（群馬県下仁田町） 5
- だるま食品株式会社（茨城県水戸市） 6

【味噌】

- 秋田県味噌醤油工業協同組合（秋田県秋田市） 7
- 福山醸造株式会社（北海道札幌市） 8
- 有限会社六甲味噌製造所（兵庫県芦屋市） 9

【醤油】

- イチビキ株式会社（愛知県名古屋市） 10
- ヒガシマル醤油株式会社（兵庫県たつの市） 11
- ヤマキ醸造株式会社（埼玉県児玉郡神川町） 12

※企業名については、五十音順に掲載

〈豆腐〉 株式会社おとうふ工房いしかわ（愛知県高浜市）

- 国産大豆とにがり寄せにこだわった豆腐づくりを行う。また、豆腐やおからを素材に、お菓子、パン、デザート等を商品化。
- とうふや豆蔵などの直営販売店やレストランを各地で経営するほか、小学校でのおとうふ教室、だいずきっずなどの活動にも取り組む。

● 原料大豆は、100%国産大豆を使用（愛知県産、三重県産、岐阜県産、北海道産、富山県産、石川県産及び福井県産）



● 国産大豆の使用量は、フクユタカ、ユキホマレ、シュウレイ、里のほほえみ、ゆきぴりかなど、年間3,300トン（令和元年度）



【主な商品】

- ・ 絹ごし・もめん豆腐
- ・ あつあげ・あぶらあげ
- ・ 濃厚豆乳プリン・とうふドーナツ
- ・ おからパン・きらず揚げ など

社是：すべての人を幸せにしたい！

「自分の子供に食べさせたい豆腐を作ろう」そんな想いで、国産大豆とにがり寄せにこだわることから始まった。



とうふや豆蔵



移動販売車くるくる豆蔵



おとうふ教室



だいずきっず



〈豆腐〉 相模屋食料株式会社（群馬県前橋市）

- 国産大豆の使用割合は約2割。また、遺伝子組み換えでない大豆だけへのこだわり。
- 経営難に陥っている日本各地の豆腐メーカーの救済再建活動を行い、その救済策として国産大豆を使った高付加価値商品の販売をする取組を実施。

～おいしいおとうふを作る～

- ・国産大豆を使用した高付加価値商品
- ・遺伝子組み換えでない大豆



・おとうふのマーケットを広げる（伝統的なおとうふのおいしさ追求＋新しい豆腐カテゴリーを創出）

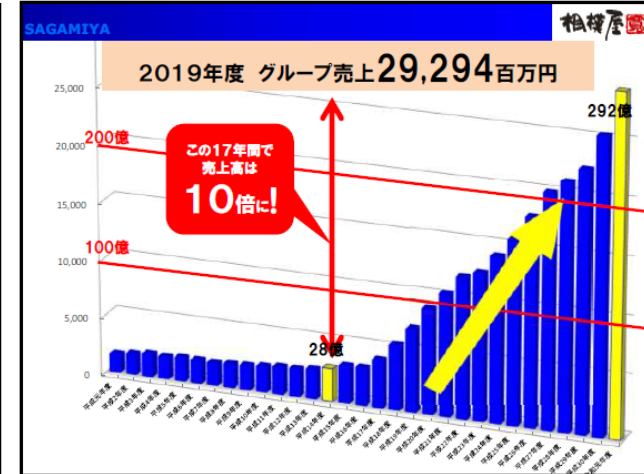


・日本各地の破綻する豆腐メーカーの救済活動



・国産大豆を使用した高付加価値商品の販売により、さらに国産大豆の使用が増加

相模屋の国産大豆状況



相模屋の取組み

① おとうふのマーケットを広げる～おとうふをおもしろくする

おいしいおとうふをつくる。

伝統的なおとうふ
木綿・絹

もっとおいしく
【ホットパック製法】

↓
ロボット活用
(フードテックジャパンセミナーにて発表)

“極みの技”
の吸収・発展

新しい豆腐カテゴリー創出

ザクとうふ

BEYOND TOFU

ひとり鍋シリーズ

おだしがしみたきざみあげ



〈豆腐〉 太子食品工業株式会社（青森県三戸郡）

- 北海道産大豆を使用し、独自製法でおいしさを追求した「北の大豆ブランド」を開発。
- 1997年に業界初となる「遺伝子組み換え大豆不使用」を宣言。また、添加物（消泡剤、乳化にがり）を使用しない、自然由来の素材を使用した安心安全な商品を開発。

【令和元年度実績】

- ・北海道産大豆 3,600トン
- ・青森県産大豆 1,600トン
- ・宮城県産大豆 1,100トン
- ・岩手県産大豆 140トン



【主な商品】

- ・木綿・絹・充填豆腐（北の大豆シリーズ）
- ・納豆（小粒、大粒、ひきわり）
- ・油揚げ、味付油揚げ
- ・生ゆば（北の大豆）
- ・豆乳（北の大豆）

- 長年、国産大豆を使用。
- 地産地消の取組により、国産大豆の使用量は年々増加。
- 1998年より「北の大豆ブランド」を立ち上げ、国産大豆の価値を訴求。



ピュアなおいしさを追求し続ける北の大豆シリーズ

「北の大豆」シリーズ

1. 1日40,000個出荷
2. 北海道大豆 約4,000トン/年 使用
3. シリーズ累計販売数1.5億個



安心安全

水と大豆とにがりのみ
余計なものは使わない

おいしさ

北海道大豆の旨みを
引き出す製法



〈納豆〉 あづま食品株式会社（栃木県宇都宮市）

- 「納豆一筋」を貫き、安心・安全でおいしいあづま納豆をお届けするため、日々、国産大豆と向き合い、原料の良さを生かせる納豆づくりを目指す。
- 農協や生産者と情報共有を大事に、協力しながら、さらなる国産大豆の使用拡大と国産大豆納豆製造・販売に取り組む。



○ 創業者が納豆の原料となる最良の大豆を全国各地で探しまわって、やっと巡り合えた大豆（茨城県産納豆小粒）は、あづま食品の代表的な商品となり、「国産のあづま」の名を馳せた。



○ 北海道産・茨城県産大豆を中心に、国産大豆を使用。国産大豆の使用量は、全体の約35%。



【主要商品】



- ・舌鼓、舌鼓カップ
- ・黒千石小粒なっとうカップ
- ・特別栽培国産小粒
- ・国産中粒納豆 ・北海道大粒
- ・国産大きなひきわり
- ・国産ひきわり納豆

〈納豆〉 有限会社 下仁田納豆（群馬県下仁田町）

- 1963年に開業し、50年余り、国産の良質な大豆を使い、昔ながらの手造り製法で、今も昔も変わらず、本当に美味しいと思える納豆を製造。
- 納豆を包む昔ながらの赤松の「経木」は、天然の抗菌成分とほのかな木の香りがあり、下仁田納豆には欠かせないもの。

○1992年から国産大豆を使用した納豆の生産を拡大。2010年より地元農家と契約栽培を始め、県内産大豆使用納豆を販売し、現在に至る。



【令和元年度実績】

- ・北海道産 スズマル大豆 85トン
- ・北海道産 大袖の舞大豆 10.5トン
- ・北海道産 秋田大豆 10.5トン
- ・北海道産 大袖振大豆15トン



【主要商品】

- ・大粒納豆：(そでふり、一人前の舞、大粒しもにた、いっ歩)
- ・小粒納豆：(鈴丸、一人前の葵、しもにた、いっ歩)

最良の大豆を使い、
手造り製法でひとつひとつ
大切に納豆を作る。
経木と菌、自然の力を
手作業で引き出し、
私たちが考える
最高の納豆をお届けしたい。
まつすぐな美味しさが、
食卓に届きますように。



なっとお なっとおー
しもにた なっとう



〈納豆〉 だるま食品株式会社（茨城県水戸市）

- 地産地消をモットーに、9割以上の製品に地元茨城県産大豆を使用。
- 平成20年に茨城県の衛生管理認証制度「いばらきハサップ」第一号を取得し、食品衛生・安全管理を強化。

●1980年頃から茨城県産小粒大豆を使用したこだわりの納豆の生産を拡大し、市民生協向けに小粒大豆「納豆小粒」を使用した納豆を販売。



【令和元年度実績】

- ・茨城県産小粒大豆 200トン
- ・茨城県産大粒大豆、黒豆大豆数トン



【主要商品】

- ・だるま国産小粒3P（茨城県産小粒大豆）
- ・わら納豆1本束（茨城県産小粒大豆）
- ・茨城県小中学校用給食納豆（茨城県産小粒大豆）
- ・だるま大粒納豆（茨城県産大粒大豆）

〈わらつと納豆〉 ～創業70年余り～



わらつと納豆は創業以来手作りで、乾燥した稲わらの中で発酵させて、納豆にしています。

茨城県産小粒大豆を使用したわらつと納豆は歯ごたえがしっかりした豆の味が濃厚な納豆です。



〈味噌〉 秋田県味噌醤油工業協同組合（秋田県秋田市）

- 秋田県は米どころのため、「秋田みそ」は他の味噌と比べて米麴の多い贅沢な味噌。
- 平成27年産よりJAたかのす(旧JA鷹巣町)と秋田県産大豆及び秋田県産米の契約栽培を開始し、現在に至る。

【令和元年度実績】

- ・秋田県産大豆 115トン
- ・秋田県産麦 104トン
- ・秋田県産米 217トン



- ・秋田味噌 ・味噌加工品
- ・秋田醤油 ・醤油加工品
- ・きりたんぽみそ鍋のたれ



現在は、他県産、外国産の大豆も取り扱っているが、将来的には秋田県産大豆がメインとなるよう地元JAと連携。

「みそは医者いらず」という言葉があります。

みそは大豆を発酵させることによりアミノ酸やビタミン類が多量に生成され、栄養価が高くなっています。

そのなかには生命を維持するために不可欠な必須アミノ酸8種類すべてが含まれています。

きりたんぽみそ鍋セット



〈味噌〉 福山醸造株式会社（北海道札幌市）

- 味噌・醤油づくりを通して、北海道の食卓を豊かにすることを使命として、本年で創業130年を迎える。
- 北海道という良質な大豆・米の産地であり、かつ、水にも恵まれた立地条件を活かし、北海道産の原料を使い、道民の嗜好にあった商品を食卓にお届けすることで貢献。

道産原料商品では直近5年で商品種類は2倍、生産量は約1.6倍と生産が拡大。増産に対応するため2017年に新規製造設備を導入し、ISO9001、2015認定取得、北海道HACCP認証取得。



- ・北海道産大豆 506トン
- ・北海道産米 928トン



- ・道民の味噌（750gカップ）
- ・北海道仕込み白つぶ、赤つぶ（750gカップ）
- ・北海道の恵み（750gカップ）
- ・北海道のおいしい減塩みそ（650gカップ）
- ・misoピリカ（500gカップ）

北海道の原料にこだわって、
おいしい食卓にもこだわりました。



トモエ直売所

「道民の味噌」は、北海道産といったコンセプトをさらに深掘りした「道民の好む味」「道民が考え、つくった」というコンセプトで展開。



ともえ食育活動



おおば比呂司

〈味噌〉 有限会社六甲味噌製造所（兵庫県芦屋市）

- 昭和57年から国産大豆、国産米を使用したこだわりの味噌を生産。
- 平成27年より兵庫県内の若手農家グループ「大地の会」と大豆品種「サチユタカ」、「夢さよう」の契約栽培を開始。

○平成21年より兵庫県産米、大豆、塩に変更し生産

○平成31年より兵庫県産米を農家と契約し買い受け



【令和元年度実績】

・兵庫産大豆 7.5トン



〈芦屋そだちシリーズ〉

- ・白味噌 ・米赤こし味噌
- ・米赤つぶ味噌 ・赤だし
- ・黒大豆味噌 ・口福の白味噌
- ・初春白味噌



- ・平成22年度 優良ふるさと食品中央コンクール国産農林産品利用部門において「酒米仕込み（味噌）」が「農林水産省総合食料局長賞」を受賞
- ・平成29年：全国味噌鑑評会 審査長賞「芦屋そだち 赤だし」受賞

〈弊社のこだわり〉

- ①手間をかけて作る糀
- ②芦屋の蔵での天然醸造
- ③厳選した素材

糀には厳選した米を使い、熟練の職人が毎日微妙に変わる気候に合うよう生育に最適な温度と湿度を管理し、米糀の発育を確認しながら手入れをし丁寧



〈醤油〉 イチビキ株式会社(愛知県名古屋市)

- 現在使われている「イチビキ」の商標は、原料へのこだわりから生まれたもの。
- 安心・安全・国産への関心の高まりから、2003年より国産丸大豆しょうゆを開発。

- 2000年に国産水煮大豆を開発
- 2001年に国産みそ、2003年にはイチビキならではの技術で国産丸大豆しょうゆを開発



【令和元年度実績】

- ・国産大豆 1,600トン
- ・国産小麦 3,600トン



【主な製品】

- ・無添加国産しょうゆ
- ・長熟二度仕込みしょうゆ
- ・国産生しょうゆ など

おいしさスマイル



「おいしさスマイル」とは

私たちイチビキとお客様との約束です。
料理を食べる人にも、
料理を作る人にもスマイルをお届けし、
笑顔あふれる食卓に貢献します。



全工場でFSSC22000の認証を取得し、
確実な品質管理を行うことで、
「フードチェーン」全体の食品安全を確保。

国産丸大豆をはじめ、
厳選した国産原料を使用。



1772年(安永元年)に愛知県豊橋市で
みそ・たまりしょうゆの醸造業を始め、
1919年(大正8年)に大津屋株式会社を設立、
2019年には株式会社設立100周年を迎えた。



〈醤油〉 ヒガシマル醤油株式会社(兵庫県たつの市)

- 「原料の産地から食卓まで」を目標に掲げ、国内産小麦・大豆を積極的に使用。
- 平成14年より醤油醸造に適した高品質小麦の栽培を地元たつの市で開始・

○ 平成19年に生産者、実需者等が一体となって「たつの市集落営農連絡協議会」を立ち上げ、地産地消システムが完成

○ 醤油加工に適した小麦・大豆の新品種の地元栽培を確立



【令和元年度実績】

- ・兵庫県産大豆 190トン
- ・兵庫県産小麦 1,600トン



【主な製品】

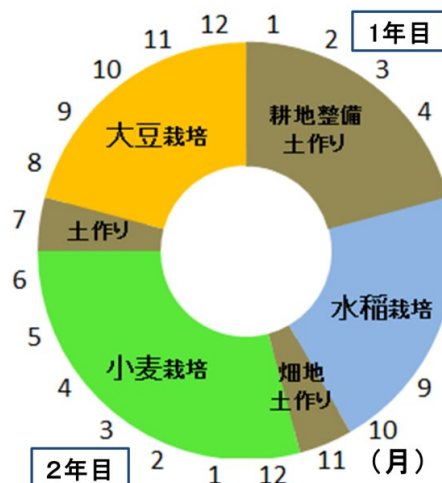
- ・播磨産原料100%使用「龍野乃刻」
- ・超特選丸大豆うすくち 吟旬芳醇
- ・特選丸大豆うすくち など



淡口醤油発祥の地
素材を活かした おいしさを追求し、食生活の向上に貢献。



特別限定醸造淡口醤油「龍野乃刻」



「米・麦・大豆の二年三作」の土地利用型輪作体系と醤油副産物の利用による、地力の維持向上を図り、高品質・高収量を目指す。



大豆の地元栽培を確立



醤油副産物を肥料化「醤油粕ペレット」

〈醤油〉 ヤマキ醸造株式会社(埼玉県児玉郡神川町)

- 国産原料を地元の名水で仕込み、昔ながらの伝統製法による醤油造りを行う
- 国内の契約生産者が環境に配慮して栽培する大豆・小麦などを原料に使用

- 明治35年創業以来、100年以上の歴史を刻む醸造会社
- 各家庭の代わりにお造りするお客様の御用に応える蔵「消費者御用蔵」として、国産有機大豆・小麦などを原料に、匠の技で醤油などを製造
- 「顔の見える関係づくり」を維持し、生産者との関係を強化。地元の農地規模拡大・人材育成にも尽力。



【令和2年度実績】(醤油)

- ・有機・特別栽培等国産大豆 約170トン
- ・有機・特別栽培等国産小麦 約120トン

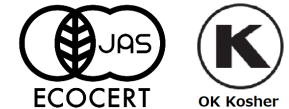


〈主な製品〉

- ・国産有機醤油「消費者御用蔵」
- ・国産特別栽培醤油 蔵造り など

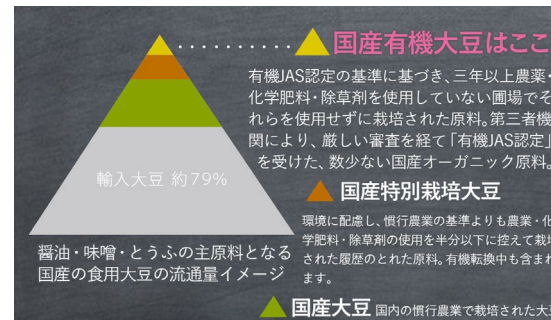
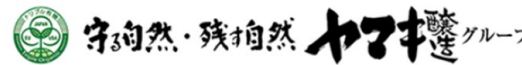


世界に誇るヤマキ醸造の職人が木桶で造る。
じっくりと時間をかけて造る伝統製法。自然の風味を活かし余分なものは加えません。



有機認証のほか、コンセプトである安心・安全・健康づくりにこだわった製品をお届けするために、FSSC22000の認証も取得。

自然と人間の調和、そして、本物の食文化の創造



【コンセプト】

- ・豊かな自然の中で、本物のものづくりを実現
- ・土づくりから製品まで安心・安全・健康にこだわった製品づくり
- ・日本の伝統的な食文化の伝承する製品づくり

