

〈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。

