

3類型	農林水産物	通巻番号	4-21-019
地域資源名	大豆	認定日	平成21年9月11日
地域	三重県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：三重県産大豆に納豆製造技術を活かした納豆惣菜・納豆スイーツの 開発販売事業

会社名：奥野食品株式会社

所在地：三重県松阪市大黒田町698-3

連絡先：TEL：0598-21-2096

H P：http://nattouya.com

FAX：0598-26-3585

事業概要(新たな活用の視点)

- ・同社は、昭和25年に県内で初めて納豆造りに着手し、順調に事業を拡大した。平成18年にはレストラン・販売所を併設する工場を建設、原料から三重県産大豆にこだわり、安心して安全な付加価値の高い商品づくりを進め、新しい納豆を使った開発に取り組んでいる。
- ・今回の事業では、従来の発想にとられない、新しいジャンルの納豆を使った惣菜・スイーツを開発した。スイーツでは、『納豆ようかん(白・黒)』を、惣菜分野では、トロロイモやオクラなどを利用した『もみもみ納豆』を業務向けに商品化した。



【納豆ようかん(白・黒)】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・納豆惣菜・納豆スイーツは、直営レストランでのノウハウや消費者の声を反映したユニークな商品である。
- ・本製品には、納豆栄養素や、消化吸収を助ける酵素が多く含まれており、特に『もみもみ納豆』は、冷凍保存および使用直前の味付け(混ぜ合わせ)を行うことで風味の劣化を防ぐことに成功するなど、競合優位性は高い。



【もみもみ納豆を使った調理風景】

◆市場性

- ・納豆の持つ健康性(ヘルシーさ)が注目され、需要が広がっており底堅く伸びている。また、ヘルシーさを生かしたスイーツは、低カロリーの豆乳チーズ、豆腐ドーナツ、野菜プリンなど人気が高まっていることから、新たなニーズが見込まれる。

◆販路

- ・スイーツ分野は、都市部の高級スーパー、百貨店、通信販売に広げていく。また、業務向け惣菜分野は展示会などへ出展し、直接飲食事業者へのアプローチをかけていく。



【直営レストラン「松阪 ためみせ」】

地域における関係事業者等との連携

- ・県内の大豆生産者の契約農家とも連携している。また工場見学、納豆づくりで地域の学校の受け入れも積極的に行っている。