



『新潟県産大豆100%本味』

折からの発酵食品ブーム、長い健
康志向で、堅調な売れ行きをみせ
る納豆。そんな中「新潟産の大豆
を用いた本格納豆」と誕生したの
が大祐(だいゆう)の『本味』だ。

昭和八年、こんにゃく製造業と
して三条市に創業した同社は、その
後、水の良い下田地区に専用工場
を構え、モヤシを製造販売。同時に
「既存の工場でも主力商品を」と
納豆の本格製造を開始した。平成
二十年、現社長・長谷川祐司氏が
「地産地消をテーマに、故郷新潟に
活力を生む主力商品はできない
か」新潟産(三条産)の食のブランド
を確立したい」と企画。商品化さ
れたのが『本味』だった。

販売本部・大坂満広さんは語る。

「減反政策で転作されるようになっ
た新潟県推奨大豆『あやこがね』を、
JAを通じて契約農家から一括購
入。工場はオートメーション化を図
り、コストを抑えました。国産大豆
を用いた納豆の価格帯は高いもの
で百六十円弱。通常なら国産で新潟
産となれば、商品価値を高め付加価
値を金額にのせるのが一般的だが、
同社では「付加価値の高い商品を、
お客様が毎日のお買いものの中で
お求めやすい価格帯でご提供した
い」と考え、『本味』をスーパーなど
で軽く百円を切る値段で販売で
きるような出荷価格を実現した。



新潟県産大豆
100%本味



小粒納豆



国産こんにゃく
国産特等原料使用



国産こんにゃく
国産特等原料使用



Fresh Moyashi
フレッシュモヤシ

「庶民の味方の食品メーカーであり
続ける。これが弊社の信条ですから」
仕入れた大豆を洗つて一日水
につけ、翌日、釜に移して煮て蒸
らし、納豆菌をかけ、容器に入れ
て熟成室へ。そして所定の温度で
発酵させて冷却し、その後、美味
しい納豆として完成され、出荷
される『本味』。最も苦労するの
は、「季節によって変わる水温や
気温。品質の均一化をはかるた
め、煮る時間、蒸らす時間を調整
して商品化しています」

「あやこがね」を使うことで、安
全安心はもちろん「甘みが強く、
日が経っても硬くならない」と評
判の『本味』。昨年、同社では首都
圏をターゲットにしたモヤシ工
場を茨城県龍ヶ崎に設け、納豆と
モヤシをセットにして販売。『本
味』も積極展開し、新潟出身者も
多い関東で故郷を懐かしむこと
ができる商品として、新潟県産
ブランドをアピールしている。

●株式会社 大祐
〒955-0833 三条市大野畠2-7
TEL 0256-35-2222 FAX 0256-35-4379
<http://www.san-f.co.jp/sub2.html>

Contents



表紙の写真はJA新潟市産「女池菜」です。

Sole!にいがた
[冬号] Vol.11 WINTER 2012

農・商・工をつないで
みんなでつくる新潟の元気!

11

■「女池菜の彩り炒め」といがたの旬の野菜で「おいしい!」をつくろう。

10

■船山株式会社
Sole!にいがた応援企業

09

■JA新潟市産「女池菜」料理が食べられるお店

05

■「裸押合大祭」
力ガヤキ農園(有限会社エーフカガヤキ)
農業の未来よ輝け!
あのまち・このまち再発見

02

■新潟野菜の春一番
「女池菜(めいけな)」
地産地消とともにいがた農業の未来⑪

01

■「女池菜(めいけな)」
にいがたモノ語り
株式会社 大祐