

北海道はまなす食品株式会社

事業
計画名国内外市場を開拓するための新商品「納豆粉末ドレッシングシリーズ」の開発
～常温輸送で北海道から健康を届ける～

MONOHO PROJECT



食品製造・パッケージング業の北海道はまなす食品株式会社は、コープさっぽろと自治体が共同出資し、障がい者訓練部門を備えたメーカーとして設立された。2013年以降、コープさっぽろオリジナルの納豆の全量を製造する同社は、補助金の活用で納豆のパウダー化と製品化に成功。機能性も確認し、国内外への展開に着手している。

常温で日持ちする納豆パウダーで 大豆産地の納豆のおいしさを国内外に発信

鑑評会で賞を受けた技術で 北海道のおいしさを発信

納豆本体のみをプロが官能評価する、全国納豆鑑評会。2017年に入賞した「ふっくら北海道」は、はまなす食品の製品だ。出品された全国200品以上の中で、トップ20品に選ばれたことになる。原料大豆の「ゆきしずか」は北海道で育種された納豆向け小粒品種で、備長炭を通した水に浸漬することで生まれる、すっきりと雑味のない味わいが評価された。一方、流通方法は国内ではチルド、海外では冷凍に限られる。何とかして常温流通の納豆をつくりたいと考えた同社は、社内に「納豆新製品開発研究会」を立ち上げて手法を模索し、パウダー化への挑戦を決めた。前例のない納豆パウダーを開発し、おいしさをそのままに製品化したい。このテーマにもつくり補助金が活用された。

多彩な外部ブレンや 連携先企業の知恵を借りる

加工する納豆は、雑味のないおいしさの「ふっくら北海道」。加工方式は、フリーズドライとセントリードライミルの2つを比較検討した。試作の結果、前者は歩留まりが高く、後者は色鮮やかに仕上がった。ところが、納豆に関しては、近年は色の薄いものがより売れる傾向にある。そこで今回はフリーズドライによって納豆パウダーを製造した。パウダーを用いた製品づくりは、料理講師や管理栄養士といった外部ブレンの意見も参考に、北海道素材のパウダードレッシングに定めた。また、北海道産の副材料を探す過程で、セントリードライミルを活用中の旭山農志塾(清水町)と出会う。同社は、自社農場の有機栽培野菜のパウダーを提供するかたちで開発の連携先となった。

◀ 道産大豆を圧力釜で蒸し上げる

北海道産食材にこだわり 栄養機能性を表示

こうして、納豆パウダーと北海道産のうまみ食材である鮭節、有機認証とうもろこし、かぼちゃ、にんじん粉末、道産ビネガー粉末などをブレンドした「おいしい納豆屋さんの健康粉ドレッシング」が完成。同社では、味以外の訴求ポイントを求めて、ナットウキナーゼ、イソフラボンなどの機能性成分や、納豆菌、ライラック乳酸菌の菌数の分析を実施。その結果、栄養機能食品(ビタミンK)の規格適合を確認した。代表取締役の永田吉則氏は、「詳細な検査は補助金がなければ難しかった。製品価値を高めることができ、感謝しています」という。また、消費期限は1年となり輸出が十分可能になった。まずはコープさっぽろで販売し、その後マレーシアの北海道商談会に出展を予定している。



代表取締役社長 永田 吉則 氏

Interview
我が社の強み

粘り強い挑戦
その原動力は
周囲の応援でした

外部ブレンの応援で3年で14品をリリース

社長に就任した2013年に、コープさっぽろの納豆製造が弊社に一本化され、製造量が急増しました。しかし、こうした時こそ次の挑戦が重要です。そこで、知り合いの外部の専門家をお願いし、新製品開発プロジェクトの応援団になっていただきました。デザイン、マーケティング、調味料、市場や料理など、非常に多彩な専門家です。プロジェクト第一号は、鮭節納豆。海外市場も見据えて「ザ・北海道」と名付けたのですが、水産物の対中輸出が厳しい時期でヒットには至りませんでした。次に作ったのが季節限定納豆シリーズです。特に冬の「金箔黒豆納豆」は「よしもと47シュフラン2017」金賞に選ばれて話題になり、デパートや道産品セレクトショップで売られています。黒豆は表皮が硬くて納豆が糸を引きにくいのですが、これは粘りが強く、かき混ぜてから金箔をトッピングする、高品質専門家かつ季節感のある製品です。

OEMも北海道らしいアイデア提案

自社開発の加速につれて、OEMも活性化しました。例えば高級食材スーパー「ザ・ガーデン自由が丘」で最も売れている納豆は、弊社製品です。総理大臣賞を受けたスズマル大豆100%の納豆がない、というJAむかわのご要望がきっかけでした。JA関係者の方々が自ら売場を見に行かれ、大変喜ばれました。弊社としても、優れた北海道原料を価値付けして道外へ提案でき、誇らしく感じます。弊社の売上構成比は、納豆が7割です。しかし納豆自体のバラエティは多彩で、たれ

の世界も広い。オリジナルの季節限定シリーズでは、たれのメーカーさんにたくさんの知恵をいただきました。例えば夏バージョンは添付の塩レモンだれが匂いを抑えるせいか、味の印象が爽やかで、納豆のうまみを利用した冷製パスタなどにも向いています。

「納豆教室」で会社のファンが増えた

実は私は以前、納豆が苦手でした。それで、納豆大ファンの先生においしい食べ方のレシピをご提供いただいてカレンダーをつくり、食べ方をPRしています。もう一つのPR活動に、コープさっぽろ組合員様向けの「納豆教室」があります。目的は、はまなす食品を知っていただくこと。コープさっぽろの活動員様向けの納豆教室では店頭販売のカリスマのような方が弊社ブランドを応援してくださるようになり、本当に有難い限りです。工場見学も年間1000人が見えてきました。2名から対応できますので、ぜひ活用していただきたいですね。



▲ 北海道産納豆と高い製造技術から生まれた多彩なヒット商品

Vision

納豆製品の輸出企業としても道を開きます

今回の納豆製品常温流通化も含め、弊社では今、海外の販路に注目しています。既に中国やシンガポールの日本資本スーパーマーケットチェーンとの取引を通じて、専用コンテナ輸送も行われています。しかし食品、特に調味料は食習慣によって嗜好が実に様々ですから、来年2月にクアラルンプールで行われる北海道フェアでは、現地の方々の評価をじかに確認してくるつもりです。一度踏み出せば、北海道の食材や商材に興味のある方がたくさんいます。北海道の原料でこういうことがしたいと思いを伝え続ければ、道は拓けると確信しています。

Company Data

北海道はまなす食品株式会社

☎ 011-373-9311

🌐 <http://h-hamanasu.jp/>

●所在地／〒061-1111 北広島市北の里 56 番地 ●
FAX. / 011-373-9316 ●設立／1993年12月13日
●代表者／代表取締役社長 永田 吉則 ●資本金／1億円
(民間 57%、自治体 43%) ●事業内容／納豆製造事業、
豆菓子・珍味・農産品パック事業(工場部門)、北海道か
らの障害者特別委託訓練の受託(能力開発センター)