

有限会社ナコソフーズ

〒 979-0141 福島県いわき市勿来町窪田町通 4-142 TEL. 0246-64-7579 FAX. 0246-65-3683

●代表者：代表取締役 鈴木政喜 ●設立：昭和 63 年 9 月 15 日（創業 明治 38 年）
●資本金：300 万円 ●従業員：10 名 ●URL：http://nakosofoods.com

食べやすく後片付けも簡単。介護現場で重宝するスティックタイプ挽き割納豆を開発



手を汚さないチューブ納豆（国産味付ひきわり納豆）

きっかけ・課題

当社は日本の食に不可欠な納豆を製造しております。近年人口の高齢化が進み、介護の現場では人手不足が深刻化しています。食事に納豆を出す際、ほとんどの施設ではスーパーなどで購入した安価なパックタイプの挽き割納豆を使用。タレを加えて混ぜてから要介護者一人分ずつつけるのに手間がかかるうえ、手が汚れたりゴミがかさばったりして後片付けが大変だという声が少なくありません。要介護者が食べやすく、食後の片付けも容易な挽き割納豆を

作れないか。創業から100年以上納豆を作り続けている当社に、そんな要望が寄せられました。そこで考えたのが、あらかじめ味付けして少量ずつスティックタイプの容器に詰めた挽き割納豆です。特別養護老人ホームやデイサービス施設に勤務する栄養士20名に味付け（塩分濃度）や粘度（柔らかさ）、量などの要望を聞いてレシピを作成。必要な機械装置の選定・導入と製品の試作開発に着手しました。

INTERVIEW



明治の創業以来、日本の食に不可欠な納豆を製造量より質にこだわった商品を作り続ける

有限会社ナコソフーズ 代表取締役 鈴木政喜

当社の創業は明治38年。土の室で稲わらを使った「つと納豆」作りから始まりました。以来100年以上にわたり、日本人の食卓に欠かせない納豆を作り続けています。香りと通気性のよい天然の松の木を使った昔ながらの「経木納豆」や、厳選した国産大豆の納豆など、良質の食材と伝統の製法にこだわった多彩な商品を製造。地産地消にも力を入れており、福島県産大豆を使った商品も取り揃えています。北海道産の大粒黒豆を使った「勿来黒豆経木納豆」はハチミツをかけるとデザート感覚で楽しめ、いわき市四倉町にある「ワンダーファーム」の直売所や県外の物産展などで好評です。これからも量より質にこだわって納豆の伝統を守り、次の世代へ伝えられるよう努力してまいります。

実施内容

介護施設の栄養士の要望を集約したレシピをもとに試作品を製造

介護施設の栄養士の要望を集約した介護食用挽き割納豆のレシピは次のとおりです。①安心・安全な国産大豆を使用、②醤油メインをベースに塩を少々で味付け、③粘度は通常の半分で攪拌でき、歯茎でつぶせる硬さ、④量は20～30g程度、⑤食べやすく、捨てやすく、柔らかいチューブ状であること。このレシピをもとに試作品を開発するにあたり、上皿型重量秤、デジタル防水台秤、挽き割納豆をスティックタイプ容器に入れる挽き割納豆袋詰め機、プレハブ冷凍庫一式を導入しました。袋詰め機は納豆専用のもの

のなかったもので、ドイツ製の手動式ソーセージスタッパー（ソーセージの肉を詰める機械）2台で代用。プレハブ冷凍庫は要介護者の健康に配慮し、完成した製品を冷凍保存するために導入しました。

これらの機械装置を使い、試作品を製造。パックタイプの納豆に比べ、味付けの手間がかからない、スティックタイプ容器に小分けしてあるので手を汚さず食べやすい、ゴミが少ないという利点のある試作品を作ることができました。

事業の成果

試作品は好評だが商品化には時間が必要

介護施設に勤める職員7名に協力いただき、完成した試作品の評価確認を実施。①味付け（塩分濃度）、②粘度（柔らかさ）、③量、④使用可否の4点についてアンケートを取ったところ、②については全員から適度との回答が得られました。また、①も6名が良いと回答。使用を検討したい、試してみたいなど良好な意見をいただきました。

ただ、介護食用挽き割納豆の商品化にはまだ課題があるのが現状です。挽き割納豆袋詰め機は手動式なので、挽き割納豆を絞り出す際の圧力が一定にならず、小さなスティックタイプ容器に注入するのに時間と手間がかかってしまいます。商品単価を抑えるには量産できるよう改善する必要がありますが、現時点では難しく、商品化にはもう少しばかり時間がかかりそうです。



FUTURE OUTLOOK

単価を下げる努力を続け、利点をアピールして販路を開拓



現在、介護食市場にはさまざまな食品メーカーが参入しており、複数の規格・基準の介護食品が存在しています。本事業でスティックタイプ挽き割納豆を試作開発するにあたり、当社では独自に介護食の基準（①弱い力でかめる、②歯ぐきでつぶせる、③舌でつぶせる）を設け、柔らかさの目安に。今回の試作開発で、この基準に合った製品を作ることができました。スティックタイプ挽き割納豆は味付けしてあるのでタレを混ぜる手間がなく、ゴミもあまり出ないため、人件費削減にもつながります。また、介護施設ごとの要望に合わせて味付けを变えることができるのも、当社の大きな強みです。新しい袋詰め機の導入も検討して引き続き商品単価を下げる努力を続けるとともに、これらの利点をアピールして売り上げ拡大を目指します。

今後は新たに介護施設などに営業を行い販路を開拓。あわせて同じマーケット先の健常者用の食材として、当社の通常商品の販路拡大にもつなげていきたいと考えています。