

蒜山食品加工株式会社

「DC-15納豆菌を用いた商品の事業化」

蒜山食品加工は岡山県産の大豆などを原料に納豆を生産、近畿や中国、四国などの小売店で販売する。会社設立後は大手納豆メーカーからの生産受託がメインだったが、自社製品の比率を徐々に高め、現在は6割を占める。大手との価格競争に巻き込まれないよう、岡山県産、北海道産と原料の産地名まで表示し差別化を図っている。さらに「DC-15菌」と呼ばれる納豆菌を使った製品の生産体制を整備。今後は高付加価値製品を強化していく方針だ。

会社概況

「産地名明記し差別化」

岡 山県産大豆を使った納豆を生産するため、1983年に会社を発足した。しばらくは大手納豆メーカーからの生産受託が主体だったが、約9年前にビジネスモデルを自社ブランド主体に切り替えた。

現在は岡山県産や北海道産、米国産の大豆を使った自社ブランド製品やスーパーマーケット向けなどのプライベートブランド(PB)製品を手がける。大手に比べて小さい規模のメリットを生かし、大豆の産地別に納豆を生産。「岡山県産黒大豆」「北海道大豆」などパッケージに産地を明記し、消費者の安全・安心志向に対応した製品づくりで差別化を図っている。OEM(相手先ブランド)製品も生産しているが、自社製品の割合の方が多くなった。



岡山県産大豆も使い納豆を生産

ものづくり補助金事業内容

「納豆の機能性に再注目」

約 30年前に納豆に含まれる「ナットウキナーゼ」に血液中の血栓を溶かす効果があるとする研究結果が発表され、納豆の需要は、それ以降「健康志向」の消費者ニーズを背景に拡大を続けてきた。2018年3月にもテレビで大きく紹介され、改めて納豆の機能性に注目が集まり、「工場はフル稼働の状態が続いている」(小林紳一社長)という。

また、約8年前から「DC-15菌」と呼ぶ納豆菌を使った製品を生産する。この納豆菌はニューバイオエンタープライズ(岡山市北区)が開発し、食後血糖値の上昇を抑制する効果があるとされる。蒜山食品加工は製品の付加価値を高めるため、この菌に着目。西日本で生産、販売する契約を結んだ。ただ生産工程の改良が必要だった。



温度管理を徹底した発酵室

事業成果

「高付加価値製品を強化」

も のづくり補助金により、2016年に「DC-15菌」専用の発酵室を2室設置した。発酵室内には上部、中部、下部と3箇所温度センサーがあり、室内の温度状況を監視、制御する。従来は発酵が未熟なままの製品が1割以上生じたが、温度管理の徹底により「発酵の状態が安定するようになった」(同)という。

この菌を使った製品は「DC-15菌納豆」という名称で地元のスーパーマーケット、天満屋ストア(岡山市北区)などで販売されている。2018年3月期の販売量は2万4000パック。認知度が高まれば、販売量を拡大するのは可能と見ている。さらに将来は米国などへの輸出も視野に入れる。「DC-15菌納豆」を柱に高付加価値製品の割合を増やしていく方針だ。



「DC-15菌納豆」は今後のフラッグシップ製品

代表インタビュー



代表取締役社長
こばやし しんいち
小林 紳一さん

「価値を認めてもらう努力」

ー納豆づくりには温度管理が非常に大切のようです。

「従来の納豆菌を使った製品は35度Cから39度Cに温度設定して発酵する。大豆の種類や外気温によって、日々温度を変えている。菌は生きているので微妙な温度変化、例えば発酵室の奥か手前かでも発酵状態が変わってくる」

ー納豆の製品差別化をどのように行っていますか。

「大豆の産地で差別化するか、たれの味で勝負するか、機能性の面で消費者からの評価を得るかしかない。納豆の価格は3パック入りで米国産大豆が約60円から約100円、岡山県産大豆の製品で3パック約150円。『DC-15菌納豆』は2パックで約170円。タレも塩分をカットし、レモン果汁を入れている。価格に合った価値を認めてもらうよう努力しなければならない」

ー今後、「DC-15菌納豆」をどう製品展開しますか。

「『DC-15菌納豆』は当社のフラッグシップとなる製品。原料にも岡山県産大豆の『とよしろめ』を使っている。将来は米国や欧州にも輸出をしたいと考えている」

事業者概要

代表者名 小林 紳一
設立年 1983年
資本金 9,000万円
従業員数 46人
売上高 8億円(2018年3月期)

所在地 岡山県津山市神戸149の1
TEL 0866・28・6003
FAX 0866・28・6005
URL <http://www.hirusyoku.com>
業種 納豆の生産