



### 山ノ下納豆製造所

大豆の産地にこだわって、昔ながらの味を食卓に届けています

納豆は、たんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミン・ミネラルの5大栄養素に加え、第6の栄養素と言われる食物繊維も豊富に含む、栄養価の高い発酵食品です。納豆菌にはさまざまな健康効果があると言われ、抗菌作用や整腸作用、高血圧の予防効果も期待されています。一説には弥生時代から食べられていたとも言われている納豆。今でもご飯のお供として広く親しまれている、日本を代表する伝統食の一つです。

山ノ下納豆製造所は創業90年の老舗納豆メーカーです。昭和2年に東区山ノ下で操業を始め、平成2年に東区山木戸に工場を移設。現在は、6品種の大豆を使い分けて12種類の納豆を作っています。看板商品の「山ノ下納豆」は、県内スーパーマーケットであればどこでも見かけるほど、新潟県ではおなじみのご当地納豆です。1日に製造される納豆はおよそ3万パック。そのほとんどが県内に出荷され、県産大豆を使用した納豆は学校給食にも採用されています。平成9年には、新潟県産の大粒大豆を使用した「粒自慢」が、全国納豆鑑評会で連合会長賞を受賞。創業以来、大豆本来の味を大切にしながらの納豆を守り続けています。



## 選定ポイント

おいしい納豆づくりに  
欠かせないこだわりの原材料

昔ながらの味を守り続けて  
90年の老舗納豆メーカー

納豆の新しい食べ方を  
模索する探求心



## 山ノ下納豆製造所の想い

地域の皆さまに愛される納豆をつくり続けていきたい

—大豆の産地と納豆に合わせるたれにこだわっています。

当社の商品のうち、「粒自慢」「越後の大豆納豆」「国産大豆納豆」「国産ひきわり納豆」「枝まめ納豆」の5つは、新潟県産大豆を使用しています。おいしい納豆づくりにには納豆に合う大豆を選ぶことが肝心。当社では、糸の引きが良くまろやかな納豆になる下越地方の大豆を多く使っています。たれは、小千谷の山崎醸造さんに造っていただいている専用の無添加醤油だれ。初めて食べる方はたれの味が薄いと感ずるかもしれませんが、その分、大豆本来の甘みや旨味が感じられると思いますよ。学校給食に採用していただくこともあるので、食育も兼ねて今後も原材料の産地にはこだわっていききたいですね。



—創業90年、いまでも昔ながらの味を守り続けています。

大豆は、土地柄や気候、浸漬(シンセキ)時間や発酵の温度で硬さが異なり、その硬さによって納豆のねばり具合が変わります。昔から、「大豆の顔を見ろ」とよく言われていましたが、毎朝、熟練の工場長が大豆を割って様子を見ながら、浸漬時間や発酵温度の微調整を行います。機械を導入した今でも毎日同じ硬さの納豆はできません。「今日の豆はちょっと硬い」と電話をいただくこともあります。長年食べてくださっている皆さまに、「食べ慣れた味」をお届けするために日々努力を重ねています。



## —納豆好きを増やすためにも、新商品づくりに力を入れています。

現在は製造していませんが、一時期話題になったジュレ状のタレ付き納豆やチューブ状納豆は、実は当社が最初に開発した商品なんです。栄養価が非常に高い納豆を、より多くの皆さまに食べていただきたい。そんな思いで商品開発を続けています。平成26年に発売した、のり塩で食べる「枝まめ納豆」は、枝豆の香りが豊かで納豆が苦手な人におすすめしたい商品です。今後は、味噌メーカーなど、新潟の異業種の皆さまとのコラボレーションも考えています。

## —地域の皆さまに喜ばれる味をこれからも守り続けていきます。

当社は、創業90周年を迎えます。創業当時のわら包みからパッケージや製造方法は変わりましたが、皆さまが慣れ親しんでくださっている「山ノ下納豆」の味は変わりません。これからも、地域の皆さまに愛される納豆をつくり続けたいと考えています。



取材当日にお話を伺った佐藤専務・阿部さん



## 株式会社 山ノ下納豆製造所

1927(昭和2)年、東区山ノ下にて創業。1990(平成2)年、東区山木戸に工場を移設。2017(平成29)年で創業90周年を迎える。看板商品は赤いパッケージに萬代橋のイラストが描かれた「山ノ下納豆」。その他にも11種類の納豆、打ち豆の製造販売を行う老舗納豆メーカー。

住所：〒950-0807 新潟市東区山木戸7-6-47

電話：025-273-7421

<http://www.natto.ne.jp/yamanoshita/>



平成28年度グッドカンパニー掲載企業