

工業技術センターが提供する納豆菌の
利用拡大

支援先

水戸納豆製造株式会社

【開発の背景】



図 1 水戸納豆製造外観

水戸市の水戸納豆製造株式会社(図1)は昭和4年から続く納豆メーカーで、製造販売する製品の一つに、北海道産スズマルを原料とし、木目調の新容器を使用して和を重視したデザインの納豆製品「四代目」があります。

納豆の容器は、ポリスチレン製のものが一般的で、他にも経木や藁なども使用されますが、四代目に使用している容器は、そうした容器に比べて気密性が高いため、大豆表面での菌の生育(被り)が悪くなる傾向がありました。そのため、メーカーでは、より被りの良い製品を作りたいという希望を持っていました。

【開発の経緯・支援内容】

当初、四代目は種菌メーカーの販売する納豆菌を使用して製造を行っていましたが、製造条件の工夫だけでは、菌の被りを改善することが出来ませんでした。

当センターでは水戸納豆製造株式会社に納豆菌を提供し、品質向上を目指して官能試験や製造条件のアドバイスを行ってきました。その結果、四代目の菌の被りを改善することが出来ました。この菌は、同社製品の「紅ずきん」、「雪あかり」にも使用されています。

【開発した製品の紹介】

図 2 四代目(わさび) (左) と
四代目(からし) (右)

水戸納豆製造株式会社が製造・販売する納豆「四代目」。企業のこだわりにより、以前よりも品質が向上しました。添付される薬味の違いにより、わさびとからしの2タイプの製品があります。

価格：329円(税込み)

販売先：水戸納豆エクセルみなみ店他多数

水戸納豆製造株式会社

ホームページからも購入可能

(販売先参考)

<http://www.mitonatto.com/>

http://www.mitonatto.com/user_data/shopininfo.php

基礎となった事業

平成 28 年度 オンリーワン技術開発支援事業(受託研究), 試験研究指導費(技術相談)

現在の担当部門

地場食品部門 部門長 中川 力夫
主任 久保 雄司

TEL:029-293-7497