

製品化事例

受託・共同研究

設備使用
技術相談豆乃香を使用したフリーズドライ納豆
(FD710 プレーン)の製品化支援

支援先

ひげた食品株式会社



図1 ひげた食品(株)が製造する「豆乃香」※



図2 真空凍結乾燥機



図3 開発した商品
パッケージ※と皿に盛った様子

※写真を、ひげた食品株式会社 HP より引用

(<http://www.higeta-natto.co.jp/shop/>)

【開発の背景】

ひげた食品株式会社(土浦市)は、国産大豆を昔ながらの手造り製法で丁寧に仕上げ、味と品質にこだわった納豆づくりを続けている納豆メーカーです。当センターで開発を行った、糸引きが少ないことを特徴とする納豆菌を使用した統一ブランド「豆乃香」(図1)を製造するメーカーでもあります。

今回、この豆乃香を活用し、納豆が苦手な方にも納豆を食べて頂きたいという思いのもと、口の中で粘らず、スナック感覚で食べられるフリーズドライ製品の開発に取り組まれ、その中で技術相談を受けました。

【開発の経緯・支援内容】

当センターでは、真空凍結乾燥機(図2)を使用した納豆からフリーズドライ納豆の試作品を製造する支援を行いました。豆乃香製造用の納豆菌は、当センターで培養して提供しています。

また、平成29年度補正、ものづくり・商業・サービス経営力向上支援補助金の申請を支援し、製造の要である真空凍結乾燥機及び冷蔵庫の導入に至りました。

その他、設備導入後も、効率的に凍結乾燥を行うためのサンプル形状に関することや真空凍結乾燥機の設定温度や時間といった運転プログラムに関することなどの技術相談に対応し、製品化の支援を行いました。

【開発した製品の紹介】

商品は、FD710 プレーンという名称で、令和2年4月より販売を開始しました(図3)。

お菓子やおつまみとしての用途を想定した製品です。令和2年6月末時点の主な販売先は以下のとおりです。

- ・イバラキセンス
- ・カスミの一部店舗

FD710 プレーン

茨城県産小粒大豆を原料に製造した糸引きの少ない納豆「豆乃香」を、真空凍結乾燥した製品です。

粘つかない口当たりと、軽い食感が特徴です。

- ・540円(25g入り、税込)

基礎となった事業

平成30、令和元年度 オンリーワン技術開発支援事業(受託研究、共同研究)
平成30、令和元年度 試験研究指導費(設備使用、技術相談)

現在の担当グループ

フード・ケミカルG

グループ長 武田 文宣
主 任 久保 雄司

TEL:029-293-8576