



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 01 2012年6月5日更新

山下食品を レポートしました

国産大豆を厳選して、
手作りにこだわった納豆

創業以来、全ての行程において手作業の納豆作りを行っている、愛知県岡崎市にある山下食品の山下将生取締役にお話を伺いました。



山下食品の山下将生取締役(左側)

山下食品 概要

住所：愛知県岡崎市暮戸町字元社口9

TEL：0564-31-2847

URL：<http://www.yamashita710.co.jp/>

第3期受賞製品

- ・ 煌(きらめき)
- ・ 至福(しふく)
- ・ ひきわり
- ・ 極(きわめ)
- ・ 旨造(うまづくり)
- ・ ゴールドA
- ・ 納豆職人

» 製品について詳しくはこちら

山下食品の原点

山下食品の創業者のご実家は鉄工所を営んでおり、現在の山下食品とはかけ離れたお仕事をされてきました。これが大豆を扱う仕事に変化したのは、創業者の父親に当たる方が、大豆の分別機(異物除去)を発明したのがきっかけだったとのこと。たまたま大豆に詳しい味噌屋さん、納豆屋さんと知り合い、さまざまなことを教えてもらうところからのスタートでした。



創業以来、豆洗いからパッケージングまですべて手作業で行い、完全なる手作りという製法を大切に行ってきています。山下将生取締役は「手作りだからこそ、大豆を直接見て、温度や時間などを微調整できるのです」とおっしゃいました。まさに、工程の一つひとつを直接見て、触れることで、その変化を感じ取れるところに、手作りの良さがあり、それが納豆作りに反映されているのです。

大豆選びにも大変こだわっており、北海道を中心に、納豆に適した大豆を厳選し、軟水を使ってふっくら柔らかな食感を生み出しています。そのコンセプトは“素材の生きた納豆”です。

「ニッポンの食、がんばれ!セレクション」受賞について

山下食品は、「ニッポンの食、がんばれ!セレクション」第3期で、「煌(きらめき)」「至福(しふく)」「ひきわり」の3製品を新たに受賞しました。第1期から3連続で受賞し続けている「極(きわめ)」「旨造(うまづくり)」「ゴールドA」「納豆職人」を含めると、全部で7製品の受賞となります。

今回の受賞について、山下将生取締役はこう述べています。「素材からこだわった製品が評価され

るということは、少量でも高品質な作物を作る農家の自信につながっていくと思います。これからも安全・安心に加え、お客さまに感動を与えられる納豆を作り続けていきたいです」

