

＼おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品



としてデビュー

コープスの製造委託先でもあった
信頼のメーカーでつくっています



Coop's 小粒納豆 45g×3
(シールド乳酸菌®配合たれ付き)

CO-OP コープこうべ発
小粒納豆 45g×3

製造メーカーについて

マメキ
株式会社 豆紀

化学品・医薬品メーカー笠野興産のグループ会社です。設立当初は、大手納豆メーカーの協力工場でした。伝統的な納豆製法を近代的な設備で再現し、納豆を製造しています。

紀の川の近くにあり、地下水も豊富

- カナダまたはアメリカ産大豆使用
- 豆の旨みを感じられる小粒サイズの大豆使用を受け継ぎ、ふんわり食感に。

「たれ」から「シールド乳酸菌®」を省き、価格上昇を抑えました。納豆の味が引き立つよう、「たれ」の仕立てはシンプルに。

生協の納豆づくりを支えている!

- 1 以前から「コープ国産ミニミニ納豆」、「コープ国産ひきわり納豆」を製造。
- 2 日本生協連のコープ商品の製造も。

原料のこだわり

- 1 厳選された納豆用大豆を使用。
- 2 選別済みの大豆をさらに工場を選別。
- 3 ロットごとにテスト製造を行い、大豆の品質を確認。

品質のこだわり

納豆製造メーカーとして初めて「ISO22000」認証*を取得。
*ISO22000とは食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。

こちらの切り替え商品も製造しています



旧製品
たれ、からし付き
CO-OP
北海道産大豆ひきわり納豆 40g×3個入
北海道産大豆を使用。製造前に自社工場で大豆を挽き割り、大豆の劣化を抑えておいしいひきわり納豆に仕上げました。かつお・昆布のだしが効いたたれ付きです。



旧製品
たれ、からし付き
CO-OP
北海道産大豆の小粒納豆 45g×3個入
北海道産小粒大豆のみを使用した納豆です。かつおと昆布のだしが効いたたれを添付しました。



旧製品
たれ、からし付き
CO-OP
国産大豆のミニミニ納豆 20g×4個入
「たれ」は塩味を抑えたマイルドな味わいに変更しました。

納豆ができるまで

ココがこだわり

「大豆を蒸す工程」と「大豆を発酵させる工程」では、特に時間と手間を掛けて製造しています。

- 1 原料選別
割れ豆、色豆、異物等を取り除いた、安全な原料大豆を使用しています
- 2 大豆を浸漬
大豆を水に浸けてやわらかく煮やすくします
- 3 大豆を蒸煮
大豆を蒸す工程
- 4 煮豆盛込み
大豆を発酵させる工程
- 5 煮豆発酵
- 6 品質検査
- 7 製品包装
- 8 製品出荷



作ってる人から

ゆっくりと大豆を蒸すことで、大豆のうま味と栄養を逃さず、ふっくらやわらかな食感に仕上がります。さらに、ゆっくりと発酵させることで、ほどよく発酵がすすみ、うま味のあるおいしい納豆になります。



元担当者からのメッセージ

株式会社 豆紀
工場長
西川 久美さん

食品工場に入社以来10年以上、納豆の製造に携わってきたのでとても寂しく感じておりましたが、以前からコープスのひきわり納豆を製造していただいていた豆紀さんに引き継いでいただけることに感謝です。このたび新たに開発いただいた商品を組合員や食品工場でも試食させていただきましたがかわらず自信をもって組合員さんにおすすめできる商品で、さらに安心いたしました。

コープこうべ 六甲アイランド食品工場 元納豆担当
森本 裕士さん