

## 大豆で世界をhappyに！

国産大豆の美味しさや豊かさをより多くの方に広めるべく、  
1997年に宮城県遠田郡美里町にて創業しました。  
以来、大豆のプロフェッショナルとして、産地と実需者の架け橋となるべく日々  
邁進しています。さらに、納豆製造や大豆・豆乳を使った飲食店舗も運営し、大  
豆の新しい可能性を切り開く挑戦を続けています。

大豆を通して、大切に受け継がれてきた日本の食文化を  
世界へ、未来へ、つなぎます。

社名 | 株式会社大豆カンパニー  
代表者 | 代表取締役社長 本木純  
本社 | 宮城県遠田郡美里町荻埴字山王160番1  
電話 | 0229-35-3544 ファックス | 0229-35-3545

<http://www.daizu-company.com>  
e-mail [info@daizu-company.com](mailto:info@daizu-company.com)

設立 | 平成9年2月27日  
納豆工場 | 宮城県大崎市古川諏訪1丁目3-50  
店舗 | mamemaru+ 住所 | 宮城県富谷市杜乃橋2丁目1-8



DAIZU COMPANY  
Soybean to the future



足を運び、手を動かし、心を通わせる

豆腐、味噌、醤油、納豆、油揚げ、豆乳...

日本人は大豆とともに生きてきました。

大豆は世界中で育てられているけれど、これほどまでに多彩な食品を生み出し、独特の食文化をつくりあげたのは日本だけ。

さらに、ひとくちに大豆といっても、色もカタチも味わいも様々。

その土地、その土地に古くから根付く在来品種の個性も魅力的です。

わたしたち大豆カンパニーは、そんな大豆の豊かさ、素晴らしさ、楽しさをひとりでも多くの方に伝え国産大豆を広めたい。

大豆農家さんや、豆腐や味噌、納豆の職人さん、そしてそれを食べる方々といっしょに、大豆のもつ可能性を切り拓いていきたい。

そう願いながら、今日も大豆とともに歩を進めています。

株式会社大豆カンパニー 代表 本木じゅん



## 世界農業遺産「大崎耕土」から全国へ 私たちにできること



### 製品づくりの要・大豆選び

弊社では一般的な国産大豆をはじめ、特別栽培・自然栽培・有機大豆、在来種など多種多様な大豆品種を取り扱っており、一袋(30kg)から全国どこへでもお届けしています。

大豆の品種によって最終製品の味はまったく違うものになります。他社との圧倒的な差別化や新規販路の開拓を考える際、まずは大豆品種をしっかりと選ぶことが非常に大事だと私たちは考えています。その選定のお手伝いをいたします。

### 生産者と製造者の架け橋

同一品種の大豆であっても、生産者まできちんと追えるものをご提供しています。安心・安全はもとより、どんな人が作った大豆か、どんな地域で栽培されているかなどのストーリーを知ることで製造者、消費者の意識は変わります。

生産現場と製造現場のつながりが大切と信じ、出来る限り産地や生産者とお客様が繋がるよう尽力します。

### 商品づくりのご提案

味の良い大豆製品が出来上がっても、どんなパッケージにするか・販売価格はどうするか・どこで販売するか・ターゲットはだれか・どんな戦略で販売するか、など商品化に向けたトータルな販売デザインが必要になります。大切な商品がさらに広まり、長く愛されるものになるよう、お客様と一緒に考えます。



# 国産大豆



**鶴の子**  
産地／北海道産  
粒形／極大粒  
用途／煮豆



**ユキホマレ**  
産地／北海道産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、煮豆、味噌



**トヨムスメ**  
産地／北海道産  
粒形／大粒  
用途／煮豆、豆腐



**キタムスメ**  
産地／北海道産  
粒形／中粒  
用途／味噌、納豆、豆腐



**タチユタカ**  
産地／山形県産  
粒形／中粒  
用途／豆腐、納豆



**ギンレイ**  
産地／長野県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、味噌



**ナカセンナリ**  
産地／長野県産  
粒形／中大粒  
用途／豆腐、味噌



**タマホマレ**  
産地／滋賀県産  
粒形／中粒  
用途／豆腐、納豆



**スズマル**  
産地／北海道産  
粒形／小粒  
用途／納豆



**音更大袖振**  
産地／北海道産  
粒形／大粒  
用途／菓子、豆腐、納豆



**オオスズ**  
産地／青森県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、煮豆



**リュウホウ**  
産地／秋田県産  
粒形／大粒  
用途／煮豆、豆腐



**フクユタカ**  
産地／熊本県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、油揚げ



**青大豆**  
産地／山形県・岩手県産  
粒形／大粒  
用途／きな粉、豆腐



**黒神**  
産地／山形県産・青森県産  
粒形／小粒  
用途／きな粉、豆腐



**秘伝**  
産地／山形県・岩手県産  
粒形／極大粒  
用途／ひたし豆、きな粉、豆腐



**ミヤギシロメ**  
産地／宮城県産  
粒形／極大粒  
用途／煮豆、豆腐、味噌



**タチナガハ**  
産地／宮城県産  
粒形／大粒  
用途／煮豆、味噌、豆腐



**タンレイ**  
産地／宮城県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、味噌



**里のほほえみ**  
産地／宮城県産・山形県産・岩手県産  
粒形／極大粒  
用途／煮豆、味噌、豆腐



**吉川在来**  
産地／新潟県産  
粒形／中粒  
用途／豆腐、きな粉



**馬のかみしめ**  
産地／山形県産  
粒形／大粒  
用途／煮豆、豆腐



**さとういらず**  
産地／山形県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、煎り豆、煮豆



**肴豆**  
産地／宮城県産  
粒形／大粒  
用途／豆腐、煮豆

# 国産大豆



**香り豆**  
産地/山形県産・宮城県産  
粒形/大粒  
用途/豆腐、豆乳



**雪化粧**  
産地/北海道産  
粒形/極大粒  
用途/煮豆、豆腐



**くるみ豆**  
産地/山形県産・宮城県産  
粒形/大粒  
用途/煮豆、味噌



**くらかけ豆**  
産地/山形県産・長野県産  
粒形/大粒  
用途/味噌、煮豆、煎り豆



**紅大豆**  
産地/山形県産  
粒形/大粒  
用途/納豆、味噌、豆腐



**茶豆**  
産地/山形県産  
粒形/中大粒  
用途/豆腐、豆乳



**祝黒**  
産地/北海道産  
粒形/極大粒  
用途/煮豆、納豆、豆腐

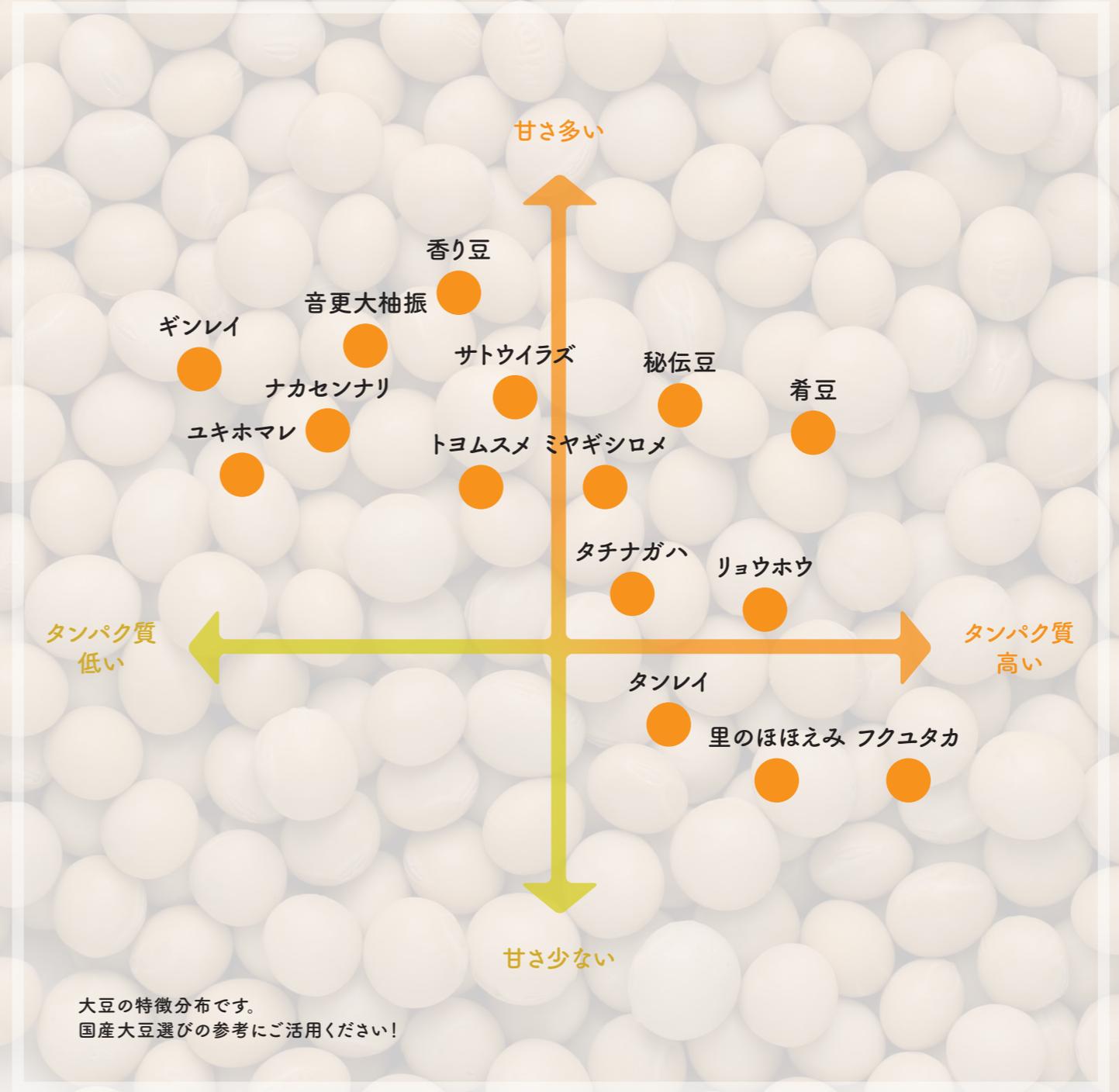


**黒千石**  
産地/北海道産  
粒形/小粒  
用途/納豆、菓子



**黒平豆**  
産地/岩手県産  
粒形/大粒  
用途/煮豆、菓子

- ※ 30kg 一袋から全国へお届けします。
- ※ 天候により、入荷しない場合もございます。
- ※ 有機大豆、無農薬大豆、特別栽培等も契約しています。
- ※ 品種により、産地が変わる可能性があります。



昔ながらの手しごとが  
深い味わいを醸します

蒸した大豆に納豆菌をかけ、じっくり発酵させて出来上がるのが「納豆」です。納豆は人と菌との共存のなかで生まれた、素晴らしい食品の一つともいえます。

かつて納豆作りは、蒸した大豆を稲藁や木の皮などでつくられた容器に人の手で一つ一つ丁寧に盛り込んでいました。そこには作業をする人たちの和や笑顔などいろいろな物語も一緒に包まれていきます。菌もその雰囲気を感じ取りながら、美味しくなるよう発酵活動をしします。

手しごとは機械作業に比べれば大変なことも多いのですが、そのてまひまをかける事が深い「味わい」につながっていると私たちは信じています。

時代は変化を続け、変わることの大事さもありますが、変わらないことの大事さもあると思います。その「変わらない大事さ」から生まれる美味しさ・安心・安全を追求し続けることが、私たち大豆カンパニーの納豆作りの原点です。



手盛納豆  
**胡桃豆** くるみまめ

宮城県大崎市鳴子温泉郷。  
この街の在来種「くるみ豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：宮城県大崎市鳴子  
大豆生産者：スマイルフィールド



手盛納豆  
**鈴丸** すずまる

北海道勇払郡むかわ町。  
この街こだわりの「スズマル大豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：北海道勇払郡むかわ町  
大豆生産者：鶴川町スズマル生産組合



手盛納豆  
**秘伝豆** ひでんまめ

山形県西村山郡河北町。  
この街の「秘伝豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：山形県西村山郡河北町  
大豆生産者：まぎの農園



手盛納豆  
**雪化粧** ゆきげしょう

北海道爾志郡乙部町。  
この街の在来種「大美白乙女」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：北海道爾志郡乙部町  
大豆生産者：ひやま南部大豆生産組合



手盛納豆  
**紅豆** あかまめ

山形県東置賜郡川西町。  
この街昔から伝わる在来種「紅大豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：山形県東置賜郡川西町  
大豆生産者：川西町紅大豆生産研究会



手盛納豆  
**茶豆** ちゃまめ

新潟県十日町市。  
この街の枝豆用品種「茶豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：新潟県十日町市  
大豆生産者：苗場高原生産組合



手盛納豆  
**祝黒** いわいぐろ

北海道上川郡新得町。  
この街の「祝黒大豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：北海道上川郡新得町  
大豆生産者：佐藤農場



手盛納豆  
**吉川** よしかわ

新潟県上越市吉川。  
この街こだわりの「吉川在来」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：新潟県上越市吉川  
大豆生産者：山本秀一



手盛納豆  
**ひきわり**

国内産大豆使用。  
ひきわりに適した「大豆」を使い、  
手盛りで一つ一つ丁寧に納豆に仕上げました。

生産地：国内産