

3類型	鉱工業品	番号	8-24-012
地域資源名	納豆	認定日	平成25年2月4日
地域	鹿児島市、日置市、曾於市、南さつま市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

## 事業名：全国初、納豆屋が造る納豆加工食品の開発と販売

会社名：株式会社しか屋

所在地：鹿児島県鹿児島市谷山港2丁目  
2-16

連絡先：TEL:099-267-7896  
FAX:099-267-7960

H P: <http://shikaya.com/>

### 事業概要(新たな活用の視点)

・健康効果が広く知られている納豆を酵素活性が高い自社独自の納豆菌で製造し、より食べやすく、より効果的に摂取できるよう加工し粉末化・カプセル化する。さらに納豆の発酵による機能性や大豆の健康効果が期待できる業務用食品やペットフードとして開発、販売を行う。

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・納豆カプセルは、納豆そのものを凝縮し、全ての成分がそのまま取り入れられる商品である。
- ・納豆が嫌いな大きな理由である匂いや糸引きが少ない。
- ・カプセル3粒、粉末スプーン1杯で、納豆10パック分の納豆菌を摂ることができる。さらに注目の成分として「ポリアミン」がある。動脈硬化の促進を防ぎ、老化も抑える事が十分期待できるアンチエイジング成分は、食品の中で納豆に最も多く含まれる。
- ・納豆屋だからこそ大豆の選定からオリジナル菌による納豆製造、商品製造までを一括管理でき、製品に対する安心感がある。

#### ◆市場性

- ・納豆はふだん健康を意識して食べられている食品であり、整腸効果や美容効果などでの認知度も高い。
- ・納豆菌は予防マーケットの有望素材として、国内外でさらなる市場拡大が期待されている。

#### ◆販路

- ・カプセルは健康志向層や美容・ダイエット等に関心が高い層をターゲットにSNSの利用等によるECサイトでの通販を、粉末は用途提案を行いながら業務用として、またいずれも海外展開を視野に入れた販路開拓を行う。



### 地域資源における関係事業者との連携

・納豆用大豆の生産や製造においては県内JAと、また商品開発においては鹿児島県工業技術センターや茨城県工業技術センター、鹿児島大学と連携を強化する。