

美味しさのカギは“良く絡む” サステナブルな「納豆やくみ」 新発売

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:飯田市、社長:木下博隆）は、2023年3月1日より、そうめんや蕎麦の薬味として手軽にお楽しみいただける「納豆やくみ3食」を全国発売いたします。



【商品特長】

- ▶ 麺つゆに加えるだけ。納豆の風味と粘りをいつでも楽しめます。
- ▶ 麺に絡みやすく、食べやすいひきわり納豆を真空凍結乾燥（フリーズドライ）旨味と粘りが濃縮 納豆菌もナットウキナーゼも生きています。
- ▶ 手軽にトッピング、使い切りタイプの個包装
サラサラの乾燥納豆が、麺つゆにいれるとネバネバにもどります。
- ▶ ひきわり納豆の原料大豆は、グローバルGAP認証を取得した契約農場で栽培。
持続可能な社会の実現に貢献します。
- ▶ 食品安全の国際的なマネジメントシステムである「FSSC22000」の認証を全ての工場を取得し、安全な食品を提供するため徹底した品質管理を行っています。

本件に関するお問い合わせ先

- 報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：山口 TEL：06-6306-5301
 - お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020
- 受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

1. 旭松食品の乾燥納豆

旭松食品では、1984年より納豆の製造を開始し、これまで40年近く生産してまいりました。その納豆を真空凍結乾燥（フリーズドライ製法）したのが弊社の乾燥納豆です。

フリーズドライ製法は、納豆を凍らせ、真空状態を維持しながら氷を溶かさずに水分を飛ばして乾燥します。熱風などで加熱しながら乾燥する方法と比べ、熱による納豆へのダメージが少なく、納豆特有の粘りや風味が良く残る優れた乾燥方法です。納豆菌もナットウキナーゼも生きています。

弊社の乾燥納豆は、このような乾燥方法で製造しているため、生の納豆のような風味や粘り、納豆特有の成分をお楽しみいただけます。

2. そうめん・蕎麦の薬味として“納豆やくみ”をご提案

このような特徴を持つ乾燥納豆には、濃厚感が増したおいしさがあり、そうめんや蕎麦の薬味にも向いています。めんつゆに入れると、粘りのあるひきわり納豆にもどり、麺によく絡みます。乾燥ネギも添えました。

乾燥納豆はサラサラとした状態ですが、水分を含むと粘りが出てきます。扱いやすいように1食ずつ個包装になっているので、めんつゆにサッと入れて混ぜるだけで、手軽にご使用いただけます。

夏の食欲が落ちる時期のそうめんや蕎麦のトッピングとして、納豆やくみをご提案します。

3. グローバルGAP認証（持続的な社会の実現を目差して）

世界120か国以上で食品の安全、労働環境、環境保全などに配慮した生産活動をしている優良事業者を認証する農業生産工程管理の国際的な規格です。東京2020オリンピック・パラリンピックにおける農産物の調達基準としても注目されました。

ひきわり納豆の原料大豆は、グローバルGAP認証を取得した契約農場で栽培しています。このような大豆を使用することで、持続可能な社会の実現に貢献したいと考えています。

4. 安全な食品生産 FSSC22000を全工場取得

FSSC22000とは、国際食品安全イニシアチブ（GFSI：Global Food Safety Initiative）が承認した食品安全の認証スキームの国際認証規格です。（Food Safety System Certification）

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000をベースにISO/TS22002-1、追加要求事項を加えた新規格であり、ISO22000に比べて非常に厳しい要求事項となっています。

5. 商品規格

商品名	旭松納豆やくみ 3食
内容量	5.7g（1.9g×3食）
発売日	2023年3月1日
本体価格	オープン
販売エリア	全国



そうめん・蕎麦の薬味に、是非お試しください！