

認証年度: 令和4(2022)年度

食料品



しよくひん
あづま食品株式会社



〒329-1115
宇都宮市下田原町3480-2
<https://www.adumas.co.jp/>
東北自動車道宇都宮ICから車で20分

お問い合わせ先

TEL: 028-672-2112 FAX: 028-672-2384
Email: y-ushiku@adumas.co.jp



ここがセールスポイント

納豆一筋を貫き、お客様に本当に喜んでいただける安心・安全でおいしい納豆づくり

納豆の原材料である、大豆、水、納豆菌にこだわり、納豆一筋で社員一丸となり日々美味しい納豆をお客様に提供し続ける日本最大の納豆専門メーカーです。

会社概要

代表者名 黒崎 英機
資本金 9,000万円
年商 163億円
従業員数 532名
創業 昭和25年8月
取得規格 FSSC22000、とちぎHACCP

主な拠点・主要取引先

・本社(栃木県)、自社工場(栃木工場、三重工場、郡山工場、関堀工場)
・営業本部(東京都)

事業内容

納豆の製造・販売

わが社の《国産大きなひきわり納豆》にはこんな特徴があります！



商品パッケージ

- 国産の大粒大豆を4分割にした、大きなひきわり大豆を使用。一般ひきわりに比べると約2倍
- しっかりした食べごたえと食感、大豆の旨みや風味が感じられる、今までにないひきわり納豆。
- 独自の旨さ閉じ込め製法で栄養分の流出を抑え大豆の旨味を閉じ込めます。



代表取締役社長
黒崎 英機

社長からのメッセージ

おかげさまで、2022年で72周年を迎えることができます。大豆の一粒は命の一粒として扱い、お客様に喜ばれる納豆をお届けします。これからも、あづま食品はお客様の信頼にこたえるため、本業一筋の創業精神と食品メーカーとしての基本を忠実に実行し、社員一丸となってお客様に喜ばれる上質な納豆をつくり続けていきたいと考えています。

その他にもこんなものを造っています！

国産ひきわりカップ 3P



- 使用大豆: 国産ひきわり大豆
- 有機醤油を使用したまろやかな味わいのたれ付。(からしは付いておりません)
- 丸大豆を、食べやすく6~8等分に挽き割りしました。浸漬・蒸煮・発酵、すべての工程において、ひきわり大豆に合わせた調整を行うことで大豆の旨みを生かした美味しいひきわり納豆に仕上げしております。
- 食べやすいひきわりタイプですので、幼児食や高齢の方のお食事にもおすすめです。
- 納豆巻きや手巻き寿司のほか、色々な納豆料理の食材にもお使いいただけます。
- 個食に便利なカップタイプ。深さがある容器を使用していますので、かき混ぜやすくこぼれにくいです。