



PRODUCTS Fermented Soybeans
食品

安心の食品づくり。

日本の伝統食「納豆」を、最先端の技術でより美味しく、より安全に。

「安心・安全・創造企業」として、伝統的な製法を守り続ける納豆作り。

これまで培った様々な技術を人々の健康に活かすために。健康食品として見直されつつある日本の伝統食「納豆」を製造するグループ会社「豆紀」を1998年（平成10年）に設立。契約農家からの国産大豆を中心に、原料からこだわり、昔ながらの製法を現代的な設備で再現するなど、製法にもこだわることで、より美味しく、より安全な製品をお届けしています。



豆紀 株式会社 豆紀 <http://www.mameki.com>
〔工場〕〒649-8301 和歌山県和歌山市岩橋620番地
TEL:073-473-0880 (代番) FAX:073-473-311101

01 3つのこだわり

■ 原料へのこだわり

契約農家との直接契約により国産大豆を中心に、原料となる大豆を厳選。使用した原料大豆の履歴がわかるように記録を残し、原料大豆が他種の大豆と混ざることがないように、徹底した原料管理を行っています。

■ 製法へのこだわり

低圧でじっくり蒸煮、低温で長時間発酵させる事で、納豆の旨みを最大限に引き出す伝統的な製法を行っています。また温度や湿度や大豆の産地によっても製造条件を日々適正なものに変える事で、より美味しい納豆を製造しています。

■ 品質へのこだわり

納豆製造メーカーとして、初めて「ISO22000」認証を取得。医薬品製造のノウハウを活かした品質管理システムを導入しています。また「有機JAS」取得していますので、有機商品の生産も可能な厳しい審査をクリアした工場です。



株式会社豆紀の事をもっと詳しく知る >
(豆紀公式サイトへ)

笠野興産株式会社

〒649-6323 和歌山県和歌山市井ノ口550番地の1 TEL.073-477-0277 FAX.073-477-3165 ホーム アクセス お問い合わせ ENGLISH