

発 酵



●丹波黒豆煮汁、丹波黒大豆加工品、豆乳製品等の製造販売

## 有限会社松井食品

▶TEL: 078-942-1305 FAX: 078-943-1448

▶URL: <http://www.matsui-food.co.jp>

ここが  
スゴイ!

### 丹波黒豆の有効成分を独自の製法で 美味しさに健康をプラスし食卓に届ける

大正時代より大豆加工に取り組む老舗。豊富な大豆加工食品を取り揃え、近年は、医師や試験研究機関とも連携している。丹波黒大豆の機能性に着目した食品の開発・製造に取り組んでおり、丹波黒大豆の加工食品の普及に先導的役割を果たしている。



黒豆の種皮から生まれた丹波黒豆煮汁



サラサラサブリ 丹波黒豆煮汁エキス



湯葉関連製品

#### 事業概要と躍進の契機

#### 丹波黒大豆を加工した幅広い食品をラインナップ

大正10年創業の大豆加工業者。豆腐の製造にはじまり、からだにいいものを提供したいと考えて、生湯葉の開発製造に着手。素材の味を引き出すこだわりの製法で、国産大豆のみを使った生湯葉や納豆、豆乳など、豊富な大豆加工食品をラインナップしている。また、丹波産にこだわった山芋と黒豆のみを使った新商品も好評。自社工場には直売施設も併設し、地元の顧客への販売も行っている。冷凍ストックしていた黒豆皮の活用が黒豆煮汁の開発につながった。

#### 会社の強み・主力商品など

#### 独自の有効成分の抽出・劣化分解を抑制する製法を確立

黒豆には活性酸素を除去するアントシアニンが多く含まれ、動脈硬化や高血圧などの生活習慣病の予防になると言われている。その有効成分を人体に吸収されやすい状態で抽出し、冷凍保存など劣化・分解を抑えて取り扱う製法は、独自のノウハウである。医師や県立農林水産技術総合センターなどの協力のもと、「丹波黒豆煮汁」をはじめ、サプリメント「黒豆エキス」などを開発している。

#### 今後の事業展開

#### 良質な原材料を確保しつつ、海外も視野にブランド化を図っていく

現在は、篠山の農家と提携し良質な原材料を確保している。今後の普及に向けては、継続的、安定的な原材料確保とコスト・品質の両立が課題となる。黒豆産地との連携を強化するとともに、冷凍保存技術も追求していく考えだ。商品のさらなるブランディングを進め、海外にも販路づくりを行っていくことを視野にいれて取り組んでいる。

#### ●企業プロフィール

〒675-0162 兵庫県加古郡播磨町二子620-1

代表取締役 松井昭雄

設立:1979年(昭和54年)

従業員数:9名

資本金:300万円

#### 企業メッセージ

海外では枝豆を「魅惑の野菜」と呼んでいる。弊社では旬の時期に収穫した丹波黒豆の枝豆をこだわりの技術で商品化している。体の自然性を整えるという機能性の点では黒豆エキス汁が良いと思います。美味しさという点では旬の枝豆が優れていると思います。

代表取締役 松井昭雄

