ヤマジン食品株式会社

ヤマジンショクヒン

ヤマジン食品株式会社

代表者	代表取締役　加藤淳子（かとう　じゅんこ）
郵便番号	5160004
住所	三重県伊勢市神社港266　【地図】
TEL	0596-36-4641
FAX	0596-36-2594
設立	昭和22年9月
資本金	1000万円
従業員数	正規　1人　非正規　17人
URL	https://www.yamajinsyokuhin.com/
認証情報	ISO9001

事業内容・サービス・主要製品

伊勢で納豆製造を始めて70年余り、納豆専門の食品製造企業です。
こだわりの納豆でお客様の食卓が笑顔にあふれ、健康な日々を過ごしていただけるよう、
美味しくて安心安全な商品製造を目指しております。
オリジナル商品の開発し、販売を行なっていますので、是非お試しください。

■当社オリジナル商品(こだわりの伊勢納豆)

"三重県産の大豆を使用し、地元の週油メーカーと共同開発したタレが自慢の商品です。
他では味わえない深みのある納豆となっています。"

納豆ができるまで

"納豆の発酵は、味噌や醤油などと異なり、短時間です。納豆の発酵は開始からおよそ２０～２２時間程度で終わります。製造開始から出荷まで最短で3日程度です。
(作業工程の画像は全国納豆協同組合連合会のものを使用しています)"

○原料大豆

納豆用大豆には粒の大きさが極大粒から極小粒までいろいろな種類がありますが、小粒、極小粒が多く使われています。小粒、極小粒の納豆が好まれるのは、ご飯の粒と納豆の粒の大きさに差が少ないため、ご飯にからみやすく、口当たりが良いためと考えられます。また、大豆の粒が小さくなればそれだけ豆の表面積が大きくなるため、納豆菌がつくる粘質物や旨味の量も多くなり、味も良くなると考えられます。

○洗浄

原料大豆はまず、選別機械により、虫食い豆、割れ豆、着色豆や異物が取り除かれます。そのあと、豆洗い機によって、大豆種皮に付着している土や細かいゴミなどが水で洗い流されます。

○浸漬（しんせき）

"きれいに洗った大豆は水に浸されます。この作業を浸漬と呼びます。大豆に水を十分に吸収させることで、
次の蒸煮工程で熱の通りを良くし、煮豆の風味や固さなどを均一に仕上げることができます。
十分に水を吸わせると、もとの大豆の２～２．３倍くらいの重さになります。"

○蒸煮（じょうしゃ）

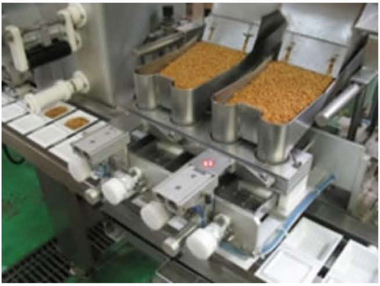
"大豆は十分水を吸わせた後、高圧の圧力釜で蒸しあげられます。
蒸煮によって、大豆は柔らかくふっくらとした煮豆に仕上がり、納豆菌が栄養を取りやすく、増殖しやすい環境になります。
また、蒸煮することで、納豆菌がつくりだす様々な酵素類が浸透し、大豆の成分を分解しやすい状態になります。"

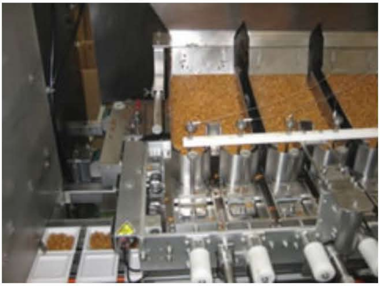
○納豆菌噴霧

純粋培養した納豆菌を蒸煮後の煮豆に噴霧して煮豆の表面に付着させます。雑菌の混入を防ぐために、
煮豆の温度が70～90度くらいで接種するのが理想的です。

○発酵容器充填

"発酵容器には発泡スチロール、紙カップ、ポリ袋、経木などがあります。いずれの場合も納豆菌の噴霧工程と同様、雑菌の混入を防ぐために、煮豆が熱いうちに充填を終わらせるよう注意します。
納豆菌は増殖に酸素が必要です。そのため、空気の通りを良くし納豆菌の繁殖を旺盛にするために、大豆をあまり強く抑え込まずに盛り込み、豆の間に適度な隙間があるようにします。"





○発酵

"発酵容器に盛り込んだ大豆を発酵室に入れ38～42度で１６～24時間じっくりと寝かせ、発酵させます。
16～24時間経過後、発酵室から全製品を室外に出し製品の温度を下げて発酵を止めるとともに、除湿を行います。

発酵容器内に納豆菌がつくりだした代謝ガスを取り除く効果もあります。製品の温度が室温程度まで下がったら冷蔵室に移します。"

○熟成

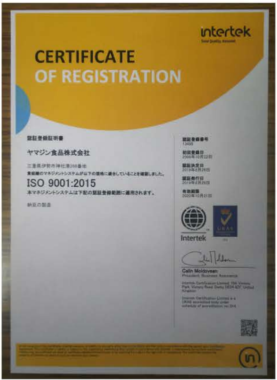
"発酵後の納豆は室温程度まで製品の温度が下がった後に冷蔵し、発酵で増えた納豆菌を休眠させます。これを熟成といいます。
熟成は、通常5度以下の低温で行います。そして、包装や仕分け作業中にも納豆菌の再繁殖が起こらないよう、品温の上昇には十分に注意を払います。"

○包装

"容器に詰められ、熟成を終えた納豆はラベルをかけて出荷されます。発泡スチロール容器では２～３段重ね、
カップ容器では3個入りのシュリンク包装が主流です。
包装された製品はダンボール箱に詰められ、再び冷蔵庫で出荷を待ちます。"

社内トピックス

当社は品質管理に取組み、国際基準ＩＳＯ9001を取得しています。



intertek
Total Quality. Assured.

CERTIFICATE
OF REGISTRATION

認証登録証明書

ヤマジン食品株式会社

三重県伊勢市神社港268番地
貴組織のマネジメントシステムが以下の規格に適合していることを確認しました。

ISO 9001:2015

本マネジメントシステムは下記の認証登録範囲に適用されます。

納豆の製造

認証登録番号
13499

初回登録日
2009年10月22日

認証決定日
2019年6月26日

認証発行日
2019年2月26日

有効期限
2020年10月21日

Intertek

Calin Moldovean
President, Business Assurance

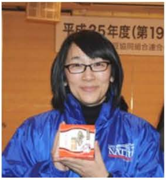
Intertek Certification Limited, 10A Victory Park, Victory Road, Derby DE24 8ZF, United Kingdom

Intertek Certification Limited is a UKAS accredited body under schedule of accreditation no. 014.

オンラインショップ

公式ホームページより商品購入も可能

社長から一言、社長のモットー



代表取締役　加藤淳子

お客様がのご家庭に、いつも変わらぬ美味しさと安心をお届けできるよう、
また伊勢を代表する商品づくりに従業員一同、精進てまいります。

会社沿革

1910年頃	伊勢の神社港に山甚醤油を創業
1946年～	醤油製造から納豆製造へ転換
1947年	ヤマジン食品株式会社として法人化
2008年	ＩＳＯ9001を取得
2019年	現在に至る