

# 金砂郷食品株式会社

「おいしい」から「ありがとう」へ

製造 ダイカスト
鍛造 プレス
材料
機械加工
樹脂加工 樹脂成形
工具刃具
表面処理 表面加工 熱処理
電子部品 実装
金型 治工具
装置 自動機
研究 開発
ソフトウェア システム
巻線 電工
製缶 溶接
食材生産
食材加工
食品加工
食品販売
その他

## 事業概要

○納豆の製造・販売  
旧久慈郡久米村(現/常陸太田市)で60余年前から極小粒大豆を使用した納豆を当時の伝統的な製法を守り続けています。  
国産大豆にこだわり、厳選された北海道産「ユキシズカ」、茨城県産「納豆小粒」を使用しております。

○豆乃香の製造・販売  
茨城県および茨城県内の納豆メーカーの共同開発により誕生した糸引きの少ない納豆「豆乃香」、納豆特有の粘りやにおいを抑え、栄養豊かな醗酵食品の納豆、納豆を食べ慣れない外国の方々にも大変ご好評いただいております。

○しあわせの常陸野和っふる®の製造・販売  
茨城の納豆を豆乳を使った生地に混ぜて、こんがり焼き上げた、甘さ控えめで低カロリーな納豆入りワッフルです。常陸太田市特産品認証を取得しています。



納豆 シリーズ



豆乃香 シリーズ



しあわせの常陸野和っふる®

## 優位技術など

○金砂郷食品が得意とする醗酵方法は「長時間醗酵熟成」です。醗酵を管理する社員についても、長年醗酵に携わり、日々の醗酵変化による微妙なコントロールが可能な社員のみが行っております。大豆に噴霧する納豆菌自体も通常の製造製品より取って低く抑える事で、大豆の風味、甘さを残しつつも十分に醗酵させ、極限られた数量のみを大切に醗酵させる手法を採用、仕込み水も「軟水」を使用し、大豆のえぐみ、苦みも抑える製法で、ひとつひとつ丁寧に製造しております。

### 企業概要

代表者:永田 由紀夫  
資本金:300万円  
従業員:38名  
設立:平成21年9月

### 主要製品

納、納菓膳「国産金ごま油付」、納豆小粒  
豆乃香雪静、豆乃香納豆ペースト  
しあわせの常陸野和っふる®

### 主要取引先

バルシステム生活協同組合連合会、(株)成城石井、(株)マルト、(株)日本アクセス、三菱食品(株)、常洋水産(株)

### 各種認証、認定、資格等

HACCP認定、フードアクションニッポンアワード入賞、食の3重丸セレクション受賞、常陸太田市特産品認証

### 主要設備

設備名	能力	台数

設備名	能力	台数

### お問い合わせ



- ◆連絡担当者:代表取締役社長 永田 由紀夫
- ◆TEL: 0294-76-3333 ◆FAX: 0294-76-1471 ◆E-mail: info@sitogi.net
- ◆URL: <http://sitogi.jp/>
- ◆住所: 〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町4137