

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2002年放送分](#) > 12月7日放送分 [口コミで全国区！自然を生かした納豆作り](#)

12月7日放送分 口コミで全国区！自然を生かした納豆作り

7日(TX・TVO)

8日(TVA・TVH・TVQ・RCC)

9日(BSJ)放送

納豆一筋60余年の(株)大力納豆(資本金1,000万円、従業員24名)。新潟県魚沼地方の自然と水を背景に作り上げられた同社の納豆は、「大地の力」を感じさせる独特の風味を持ち、全国納豆鑑評会で最優秀賞を二度受賞するなど、商品開発力に優れている。

また、販売面では「千客万来」ではなく「壺客再来」(何度でも戻りたくなる、なつかしい故郷の滋味がここにある)をモットーとし、リピート客を大事にするプル戦略を取っている同社の取組みを紹介する。

口コミで全国区！

自然を生かした納豆作り

[視聴覚教材No. TV14-36](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



ここは新潟県魚沼郡小出町。昭和12年に創業した納豆製造一筋の会社。

こちらが、創業者である父の技を20年前に引き継いだ(株)大力納豆の坂詰社長。



自慢の納豆を見せてもらおうと、志垣さんが案内されたのは、地元、小出町の特産品販売所。



「伸びる伸びる。糸が強烈に伸びますね。うん、おいしい。」と志垣さん。「糸がうまみのかたまり。糸が伸びるのは、美味しさのある証拠。」と坂詰社長は語る。



全国納豆鑑評会で最優秀賞を受賞した「小出っ子」と「100%北海道大粒」の2つを“横綱セット”とよぶ。



納豆への興味を持ってもらうため、納豆づくりの体験教室を開いている。地元の主婦

や観光客に好評！



納豆の原料は大豆と水。全国の大豆から出来の良いものだけを選び、今年は地元産と北海道産を使用。

POINT: 徹底した原料へのこだわり



水は、地元の豊富な地下水。「八海山水系の湧き水なので、美味しいです。」全国の納豆屋さんから羨ましがられると、坂詰社長は嬉しそう。

POINT: 地元の豊かな自然を生かした製品作り



1 大豆を蒸かす。

2 蒸かした大豆に納豆菌をかける。



3納豆菌をかけた後は、雑菌が付かないように、すぐにパッキし、この状態で発酵。



発酵室には、社長の長年の経験を生かしたシステムを導入。周囲の環境の変化に応じ、温度と湿度をコントロール。

POINT: 機械化にも長年の経験を生かす



一方、販売戦略は・・・100円の商品を買った人でも350円の袋に入れる。宣伝費だと思えば安い。

POINT: 宣伝効果をねらった豪華な紙袋



『客再来』(何度でも戻りたくなる、懐かしい故郷の味)が、こちらのモットー。



POINT: 口コミからリピーターを呼び込む



現在、奥只見郷インフォメーションセンターに勤務している桑原さん。かつて務めていた湯沢駅の観光案内所で納豆の宣伝をしてもらった。「良いものがある所は、良い場所だと思ってもらえる。しかも、地元の商品が日本中に出まわると、地域の宣伝にもなる。」と話す。



[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN