

中小
企業

ぐんま

VOL.738
2023.

4

- ▶ 留学生採用サポート事業
- ▶ 令和5年度中央会支援事業のご案内
- ▶ 決算事務手続きの流れと留意点



スティック式で手間いらず「味付なっとう」〈有限会社加豆フーズ〉



群馬県中小企業団体中央会

- 理事会
4月24日(月)
前橋商工会議所会館
- 第67回通常総会
5月29日(月)
前橋商工会議所会館
- 第75回中小企業団体全国大会
10月11日(水)
宮城県仙台市
仙台国際センター展示棟

中央会 FLASH 2

- ・クラウドファンディング講習会
- ・外国人技能実習制度適正化講習会
- ・留学生採用サポート事業
- ・組合決算税務講習会

関係団体ニュース 5

- ・群馬県中小企業団体事務局長会 県内視察研修

特集1 令和5年度中央会支援事業のご案内 6

特集2 決算事務手続きの流れと留意点 8

LAN Local Area News 10

- ・関東甲信越静岡ブロック中小企業青年中央会
- ・群馬県こけし(協)
- ・群馬県蒟蒻原料商工業(協)
- ・高崎機械工業(協)青年部
- ・群馬県商店街(振)連合会
- ・群馬県石油(協)青年部

TOPICS 12

- ・適正取引支援サイトのご案内
- ・下請Gメン

情報連絡員だより 14

インフォメーション 16

めいど in 群馬

スティック式で手間いらず ～ 味付なっとう ～

〈表紙の写真〉



群馬県産大豆を使用した「ぐんまのなっとう」

出来たての国産納豆に風味豊かな無添加たれを混ぜ、個包装した少量タイプの「味付なっとう(表紙写真)」。極小粒とひきわりの2種類があり、封を切って絞出すだけで手を汚さず食べることができる。

今回話を伺った加藤一行専務によると、商品化したのは、「給食で手軽に食べることができる納豆を作れないか?」と相談をもらったことがきっかけ。スティック式にしたことで、従来型の納豆パックと比べてもゴミが少ない商品となっている。

この他にも同社では、「群馬県ふるさと認証食品」として認定された「ぐんまのなっとう(右上写真)」、国産納豆を低圧フライし、醤油味、ピリ辛、チョコ味の3種類で味付けした「どらい納豆(右写真)」、地元アイス工房とコラボした「納豆蒟蒻アイス」など様々な納豆製品を製造・販売。

今月4月からは、国産納豆100%使用し、フリーズドライ加工後に粉末化した素材まるごとの天然サプリ「納豆パウダー(右写真)」を販売開始。「納豆パウダー」は、納豆特有のネバネバ感が無くなり、ご飯・味噌汁・ヨーグルト・パスタソースなどに入ると美味しく食べることができる。展示会などに出品したところ非常に好評で、多方面から引き合いがきているとのこと。今後について加藤専務は、「これまで同様、原材料にこだわり、お客さまからの声に耳を傾けながら、感謝の気持ちを忘れず納豆づくりをしていきたい」と話している。



「納豆パウダー」



「どらい納豆」

有限会社加豆フーズ

みどり市笠懸町阿左美1940 TEL.0277-76-3172

＜令和元年度補正ものづくり補助金採択企業＞

※各商品の詳細は、HPなどでご確認ください。

ホームページ



Instagram

