

# おいしさそのまま 栄養ぎゅぎゅっと フリーズドライ納豆

納豆菌が活着している、ネバネバしない納豆！  
加工から包装まで納豆屋さんだからできる  
バリエーション豊富な発酵食品です。

## おすすめの4つのポイント！

### 01 軽くてにおわない

乾燥しているのでネバネバしない、  
食べやすい納豆です。  
アンモニア臭が通常のひきわり納豆と比較して**25%カット**。  
重量も約半分と軽くなっているので、持ち運びもラクラク。

### 02 栄養ぎゅぎゅっと凝縮

糸引き納豆と重量ベースで比較した栄養価は約**2.5倍**で、  
納豆菌が活着しています。  
健康志向な食品シリーズや、  
ヘルシーメニューにもおすすめです！

### 03 常温保存・長期保存OK

水分活性が低いので常温保管可能。  
賞味期限も**180～365日**と、おいしさ長持ち！  
※賞味期限は商品により異なります。

### 04 小ロットに対応

小袋包装の場合、最低ロット 約2万食(5gの場合)～  
バルク包装の場合、最低ロット 約100kg(10kgの場合)～  
の小ロットにも対応。  
テスト販売やスモールスタートにぴったりです。

## 各種設備で充実のラインナップ！

### 選べる粒径

ひきわり、極小粒、大粒の  
製造が可能です。



極小粒

ひきわり

### 各種フレーバー付け

納豆によく合う醤油味をはじめ  
様々なフレーバーをご準備しています。



### ●多様なフレーバー展開

醤油味                      うま唐辛子味  
塩味                         梅昆布茶味  
ブラックペッパー味      味噌味 など

### ●ラボスケールで試作可能

他フレーバー等、  
各種ご要望にお応えします。

### テトラ型包装

大粒 2.5g、極小粒 3.0gの包装が可能。  
菓子類におすすめの形態です。



### 小袋包装

3～10gの個包装が可能です。  
最低ロット 約2万食(5gの場合)～ 対応。



### バルク包装

10kgのバルク包装が可能です。  
最低ロット 約100kg(10kgの場合)～ 対応。



※各種包装資材は要相談

フリーズドライ納豆で

# アイデア広がる!

ひきわり



即席めん・スープのかやくに



お味噌汁の具に



ふりかけの素材に



国産

外国産

	商品名	内容量	入数	味付	賞味期限	保存方法	アレルギー
国産	FD 国産ひきわり納豆 10kg	10kg	-	なし	12ヶ月	常温保存	大豆
外国産	FD ひきわり納豆 10kg	10kg	-	なし	12ヶ月	常温保存	大豆
	FD ひきわり納豆 5g	5g	100個×5袋	なし	12ヶ月	常温保存	大豆

粒



おつまみ用お菓子里に



健康志向のお菓子里に



国産シリーズに



国産

外国産  
(醤油味)

	商品名	内容量	入数	味付	賞味期限	保存方法	アレルギー
国産	FD 国産大粒納豆 10kg	10kg	-	なし	12ヶ月	常温保存	大豆
外国産	FD 極小粒納豆 醤油味 10kg	10kg	-	醤油味	12ヶ月	常温保存	小麦・大豆
	FD 極小粒納豆 醤油味 5g	5g	100個×5袋	醤油味	12ヶ月	常温保存	小麦・大豆

パウダー



乳幼児向け食品に



栄養強化食品に



介護用食品に



FD納豆パウダーは現在開発中です。



株式会社ヤマダフーズ  
ホームページ  
<https://www.yamadafoods.co.jp>

本社・秋田工場 / 〒019-1301 秋田県仙北郡美郷町野荒野字街道の上279  
 仙台営業所 / 〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東一丁目3-7  
 東京オフィス / 〒101-0021 東京都千代田区外神田3-5-12 聖公会神田ビル9階  
 大阪営業所 / 〒533-0033 大阪府大阪市東淀川区東中島1-6-14 第二日大ビル2F

TEL.0182-37-2246(代表)  
 TEL.022-236-0020  
 TEL.03-6260-7101  
 TEL.06-6324-6000