

「豆」「品質」「水」にこだわり、納豆のおいしさを追求する



株式会社小杉食品



社屋外観

企業概要

代表取締役
小杉 悟氏



所在地 三重県桑名市大字能部花貝戸401
TEL:0594-33-3710 FAX:0594-32-5710
創業 1933年(昭和8年)9月
設立 1962年(昭和37年)8月
資本金 1,000万円
従業員数 約100名(パート・アルバイト含む)(2026年8月現在)
事業内容 糸引納豆製造販売
URL <https://www.miyakonattou.com>

馴染みのない納豆を桑名で広める

桑名の地に納豆を広めて93年
商品開発力を強みに進化する納豆メーカー

日本の伝統食品である納豆。健康のために毎日欠かさず食べている人も多いのではないだろうか。100年ほど前、納豆を食べる習慣がなかった桑名の地に納豆を広めたパイオニアが株式会社小杉食品である。

第に地域で納豆が広まっていた。その後、小杉商店として同郷の出稼ぎ人たちとともに本格的に納豆作りを開始。徐々に生産量を拡大し、38年頃には納豆製造所を構えるまでになった。

創業から約30年後の62年、株式会社小杉食品を設立。10年後には工場を新築移転、91年には新社屋が完成し、三重県発の納豆メーカーとしてその存在感を増していった。

1933年、創業者の小杉金吾氏が新潟県魚沼市から冬の収穫として紡績工場のある桑名を訪れたことに始まる。新潟では納豆は昔からなじみ深い食べ物だったが、当時の桑名では納豆はその存在すら知られていなかったといわれる。「ここでも納豆を食べたい」と考えた金吾氏は自ら食べるための納豆を作り始めた。さらに、桑名の地に納豆を広めたいと自転車で行商するものの「こんな腐ったものを売りに来て」と怒られることも多かったという。それでも、金吾氏は情熱を失うことなく努力を続け、次



創業当時の製造風景



看板キャラクター
「おちびさんとおちびさんをおんぶするお姉さん」



工場での製造風景



三重県産大豆使用の納豆

や旨みが詰まっている。タレによつてねばりが少なくさらりと食べやすくした」と小杉社長は話す。

この『つゆだく納豆』は全国納豆鑑評会で数々の賞に輝いた。ほかにも、『国産小粒納豆』が優良賞、『日本の黒豆』が農林水産大臣賞最優秀賞を受賞するなど、業界での評価は高まっていた。

同社には商品企画チームがあり、重要な役割を果たしている。商品開発には独自路線の納豆メーカーを目指す小杉社長の強い決心が伺える。「物流が発達し、納豆が全国に流通するようになった今、他社と同じ商品を作っているのは価格競争に巻き込まれてしまう。だから、他とは違う特徴のある商品が必要だった」。

例えば、海外産や北海道産の大豆を使用する商品が多い中、三重県産大豆にこだわり地域の大豆農家と連携した商品、たれに動物性原料を使用しないヴィーガンJAS認証商品、老人福祉施設向け『まごふく納豆』など、企画力を生かした商品開発をしてきた。

「他と違うことをやってきたから、長く商売を続けてこられた」と小杉社長は語る。

納豆を海外へ

創業100年が近づいてきた株式会社小杉食品。小杉社長に最も大事にしていることを尋ねると、「地元で自社商品を認めてもらうこと。東京で売れていると

言われるよりも、地元の人が知っていて食べてもらえる方がうれしい」との答えが返ってきた。

その次に目指すのは海外展開だ。近年の健康志向の高まりを受け、海外で納豆ブームが起こっている。同社でも海外からの注文が増加しており、工場をフル稼働させて対応しているという。

「これまで地元志向で続けてきたが、今後は海外取引も増やしていきたい」といい、「すでに納豆が広まっている地域でシェアを奪い合うつもりはないが、参入によつて納豆全体の需要が拡大するのならうれしい。一方で、まだ納豆に馴染みのない地域の方が我々の納豆製品を食べて喜んでもらえるなら、一生懸命取り組みたい」と小杉社長は語る。

未来の納豆とは

物心つく前から納豆と共に歩んできた小杉社長。自身も1日5パック以上食べるほどの納豆好きとして新たに挑戦したいことが「未来の納豆」の開発だ。「昔に比べてさまざまなものが進化しているが、納豆は従来のまま大き



百五銀行 矢田支店長 渡邊 元也

桑名の地で長年にわたり、素材と品質へのこだわりを大切に、納豆のおいしさと魅力を発信し続けてきた同社。現在も独自の商品開発や海外展開など、納豆の新たな可能性の開拓に積極的に挑戦し続けています。同社のさらなる飛躍に向け、当店は一番の相談相手として小杉社長の熱い想いを傾聴し、さまざまな課題解決や挑戦を後押しすることで、同社の持続的な発展を全力で支えてまいります。

支店より一言

編 Ⅱ 会員事業部 中嶋 理可

く変わっていない。例えば、蓋を開けたらすでに味が付いている納豆は作れないのか、惣菜に納豆を使ってもらうようにするには、などアイデアは尽きない」と笑う。

創業者が桑名の地に納豆を広めたように、株式会社小杉食品は未来の納豆のバイオニアとして新たな道を切り開いていくことだろう。



商品の一例

し、新たな納豆の食べ方を提案している。

さまざまなオリジナル商品の開発に力を入れるのは、納豆が苦手な人にも「これならおいしく食べられる」と思える納豆を見つけてもらいたいからだ。豆の種類によつても味が違いが生まれる納豆。その可能性を追求し、「より多くの人に納豆を味わってもらいたい」と現社長小杉悟氏は語る。

大手のノウハウを家業に生かす

小杉社長は大学卒業後、家業を継ぐことを視野に入れ大手食品メーカーへ就職。そこで食品製造のいろはを叩き込まれたという。最初は工場の製造部門に配属され、製造の基礎や衛生管理について学んだ。家業を継ぐため退職を決意した際、「家業を継ぐのなら製造だけでなく営業も経験しておいた方がいい」と上司が営業職への異動を取り計らってくれ、退職までの1年間は営業も経験した。食品メーカーでの経験が今に生きている」と当

時を振り返る。

1987年、株式会社小杉食品に入社。まず取り組んだのが工場の衛生管理だった。「それでも衛生管理には気を遣っていたが、大手と比べるとまだまだ十分ではなかった」と小杉社長。そこで、国際的な衛生管理手法であるHACCP（ハサップ）の考え方を学び、工場の衛生管理に取り入れた。

2000年には、現在本社を構える桑名市能部に新工場を建設。最新技術を取り入れた衛生管理の行き届いた環境で納豆製造を開始した。

地域から信頼される会社でありたい

新工場には小杉社長の追求した思いが随所に見られる。そのひとつが当時まだ珍しかったオープンファクトリーの仕組みだ。工場は衛生管理上、窓が少なく閉じられた空間であることが多いが、製造部門以外の事務棟では地域から信頼される会社であるために窓を多くし、明るく開かれた工場を目指した。また、地域の

業界から高評価を得る独自商品

02年の社長就任後、小杉社長は新商品を次々と世に送り出していた。なかでも『つゆだく納豆』は年間売上一位を誇る同社のヒット商品となった。「納豆の臭いや糸引きが苦手な方もいるが、ねばりの中には身体に良い成分



無料提供する電子水の蛇口