

有限会社高丸食品

愛知県大府市

需要獲得
サービス

日本の伝統食である納豆作りの日本一の業者 次の目標はスーパーフード納豆の海外進出での成功

同社は、現代表取締役の実父が1963年の創業以来大府市で納豆の製造販売を行っている。2代目である現代表取締役は素材選びから生産工程上の手間を惜しまず、素材と向き合う手作りにこだわりを持っている。同社の「国産中粒納豆 伝説」は全国納豆協同組合連合会主催の「全国納豆鑑評会(全国73メーカー)」において2018年から3年連続最優秀賞(農林水産大臣賞)を受賞し、小規模ながら日本一の納豆製造業者としての地位を確立している。

所在地	愛知県大府市一屋町1丁目80番地	設立	1963年
電話/FAX	0562-46-5025/0562-48-1205	資本金	300万円
URL	https://takamarusyokuhin.com/	従業員数	16人
代表者	代表取締役社長 高丸 喜文		



全国納豆鑑評会で3年連続日本一として農林水産大臣賞を受賞する納豆

発酵食品である納豆の市場は、大型工場や大規模ラインによる機械化・省力化を進める国内大手製造業者3社で国内生産の6割を占める寡占状態が進んでいる。同社は納豆の専門メーカーとして厳選した国産大豆と職人による手作業にこだわっている。その結果、同社の商品は全国から73メーカーが出品する「全国納豆鑑評会」にて「外観(見た目)」、「香り」、「味・食感」の3項目について最優秀と評価され、農林水産大臣賞を3年連続受賞するなど、業界内で圧倒的な優位性を築いている。



農林水産大臣賞に輝いた日本一の納豆

海外からも注目されている発酵食品納豆の海外輸出に向けた準備

日本生まれの発酵食品である納豆は2006年に米国健康誌「ヘルス」が選んだ「世界五大健康食品」に選ばれるスーパーフードとして免疫力増強などで注目が高まっている。同社も日本一の評価を得た実績をもって、海外需要を獲得していくために海外への輸出展開を計画している。最終目標は米国だが、まずはタイとシンガポール、台湾への輸出展開を進める。また海外バイヤーの納豆に対する評価や反応を得るべく「FOODEX JAPAN2021」に出展し海外への事業展開に向けた準備を進めている。



スーパーフード納豆の海外進出への準備

ブランディング強化に向けたデザイン会社との連携による付加価値向上

同社は現状に満足することなく、さらなるブランディングに取り組んでいる。現在、「寿納豆本舗」というブランド名にて販売展開しているが、コンセプトの表現やブランドイメージの統一、さらには経営そのものをデザインするため、地元のデザイン会社と連携してブランドのロゴ製作を行った。現在、情報発信力の強化やオール愛知素材による新製品のパッケージおよび店舗外観など、今後の戦略について地域振興面も含め同デザイン会社と検討を進めている。



付加価値向上につながるブランディング

需要獲得

サービス