

道産食品独自認証制度基準「納豆」のタレに関する検討について

1 検討理由

現在、道産食品独自認証制度基準「納豆」の認証品については、オシキリ食品（株）の「試される大地北海道納豆」の1品であるが、納豆の販売において、本州のバイヤーなどに対しては、タレ付きでなければ商談できない状況となっている。

2 「納豆」のタレに関する現状

(1) 道内で納豆のタレを製造しているメーカー等

- ・ タレを製造しているメーカーは1社
- ・ 納豆のタレの主原料となる醤油について、道産大豆を使った醤油を製造しているメーカーは1社

(2) タレの配合例

原材料名	由来原料	由来原料の産地
原材料の構成物		
しょうゆ（本醸造）		
脱脂加工大豆	大豆	米国
小麦	小麦	北海道
食塩	海水	日本
酒精	さとうきび	ブラジル、タイ、インドネシア等
砂糖		
甜菜	甜菜	北海道
発酵調味料		
液状ぶどう糖	コーン 馬鈴薯 甘藷	米国等 日本 日本
酒精	さとうきび コーン等	ブラジル等 中国等
米	米	日本等
米麴	米	米国、オーストラリア等
食塩	海水	日本
果糖ぶどう糖液糖		
澱粉	馬鈴薯	北海道
食塩	海水	日本
蛋白分解物		
蛋白加水分解物	コーン	米国他（主に米国、ブラジル、カタ、オーストラリア）
醸造酢		
酒精	さとうきび タピオカ コーン	ブラジル、タイ等 中国 中国
水		

3 検討案

納豆の販売においては、タレ付きでなければ小売店に置いてもらえない状況となっており、「きりりっぷ」の認知度向上につながる販路の拡大を図るためには、認証納豆にタレ付きで販売できるような対応が必要である。

現在、タレの内容については、多種多様であり、配合割合も企業秘密となっている現状にある。こうした中、認証された納豆にタレを付けて販売する場合、独自認証商品の表示等に「認証対象：納豆（タレは除く。）」を明示して販売。