

【報道関係者各位】

タカノフーズ株式会社
2015年8月31日

ねばりが違うからうまさが違う！「最強うまみ納豆」誕生
『ねばうま納豆』 8月31日新発売
～ TTCC865株（特許取得菌）とおかめ納豆の発酵技術が生んだ強い粘りと濃い旨み～

「おかめ納豆」を展開するタカノフーズ株式会社（本社：茨城県小美玉市、代表取締役社長：高野 成徳）は、2015年8月31日（月）より 強い粘りと濃い旨みにこだわった新商品『ねばうま納豆』の発売を開始致しました。



タカノフーズ『ねばうま納豆』新発売 www.takanofoods.co.jp/nebauma/

※販売エリア：全国(九州・沖縄除く)

■ 世界無形文化遺産と納豆の切っても切れない関係

世界無形文化遺産となった和食文化は昆布やカツオなどに代表される“うまみの文化”ともいえるのです。

納豆には実はこの“和食のうまみ”と大きなつながりがあります。

実は納豆の粘りの主な成分はポリグルタミン酸で、昆布のうまみ成分でもあるアミノ酸の一つのグルタミン酸がつながったものです。

納豆菌が発酵の段階で大豆のたんぱく質をアミノ酸に変化させ、糸(粘り)とたっぷりのうまみを作り出します。それは、粘り(糸)の多い納豆はそれだけうまみ成分が多いという事になります。

さらに、『ねばうま納豆』で使用している納豆菌・TTCC865株は普通の納豆菌ではほとんどつくりださないカツオ系のうまみであるイノシン酸等の核酸系うまみ成分を作り出します。

通常の納豆に比べ粘りも多く、昆布系うまみとカツオ系うまみのWのうまみ成分を作り出す納豆菌・TTCC865株を使った『ねばうま納豆』は、ものすごい「最強うまみ納豆」なのです。

■「濃い旨み」の秘訣 — TTCC865 株が作り出す、従来の納豆にはほとんど含まれない「核酸系うまみ」 —

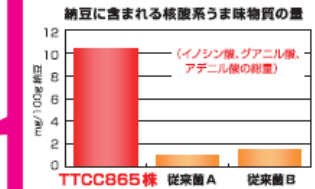
近年の研究で納豆菌 TTCC865 株は、通常含まれている「アミノ酸系うまみ」に加え、従来の菌ではほとんど作り出さない「核酸系うまみ」を多く作りだすことがわかりました。

発酵力の強い TTCC865 株が生み出す「アミノ酸系」と「核酸系」2つのうまみ物質が、他にはない「濃い旨み」を実現しました。



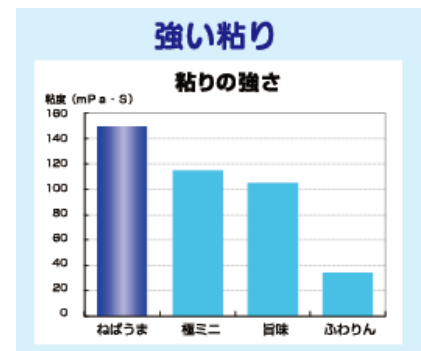
通常の納豆の旨みはアミノ酸由来

TTCC865株は核酸系のうま味も多く作りだす!



■「糸引きたっぷり、強い粘り」の秘訣 — 1500 種以上の納豆菌から選ばれた TTCC865 株とおかめ独自の発酵技術 —

『ねばうま納豆』では、従来の商品に使用している納豆菌よりも発酵力が強く、かつ強いうまみを特徴とする TTCC865 株（特許取得菌）を使用しています。1500 種類以上の納豆菌から選ばれたこの TTCC865 株と、おかめ納豆 80 余年の発酵技術により、糸引きたっぷりな、粘りの強い納豆に仕上げました。



『ねばうま納豆』をより美味しく召し上がっていただけるよう、パッケージ側面に納豆のかき混ぜ方「ねばりの極意」を掲載しています。粘りが強いからこそできる納豆玉、その粘りと旨みをぜひ体験してください。

「ねばりの極意」

- 一、納豆のみ、まず十回掻き混ぜるべし
- 一、納豆玉(※)を作り、粘りの強さを確かめるべし
- 一、そのまま一口食し、納豆の旨みを味わうべし



※納豆玉

■ねば〜る君 ねばうま納豆応援キャラクターに就任！！

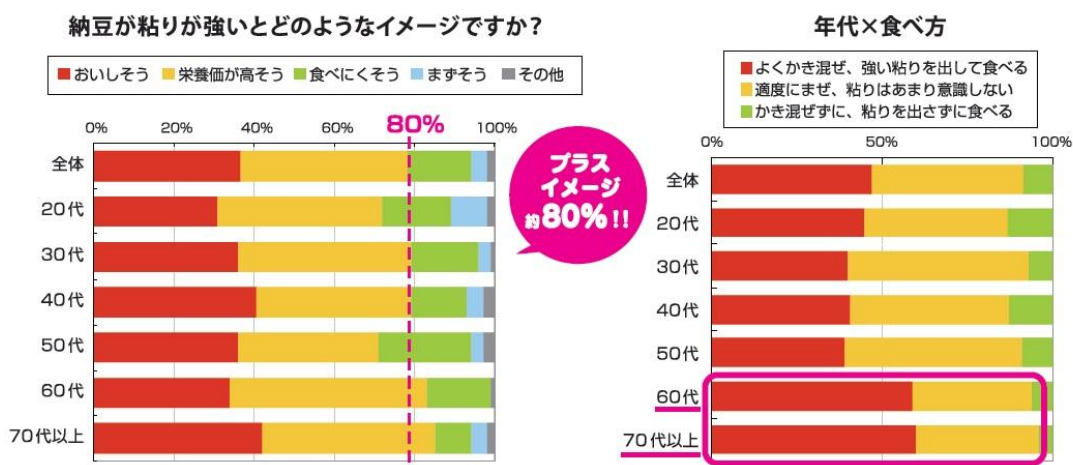
茨城県非公認・納豆の妖精「ねば〜る君」が新商品ねばうま納豆の応援キャラクターに就任。おかめ納豆オリジナルキャラクターのおかめちゃんとともに、店頭やイベント、ホームページ等、所狭しと登場してねばうま納豆の魅力を紹介します。



■納豆をさらに美味しくする！こだわりの「旨みだしたれ」と辛みの強い「和からし」を初採用

たれは、上品な風味のある北海道産日高昆布と、濃厚なだし感のある枕崎産鯉節を使用した「旨みだしたれ」。
また、からしはうまみの濃い納豆と合うようこれまで使用していたからしより辛みが強く味をひきしめる「和からし」を採用しました。

■納豆ヘビーユーザーが待っていた！「粘りの強い納豆」アンケート結果 — シニア層は強く粘らせる傾向 —
粘りの強い納豆についてアンケート（※）を実施したところ、全体の65%の方が「粘りの強い納豆」を食べてみたいと回答。特に60代以上や週3回以上納豆を食べているヘビーユーザー層の評価が高い傾向となりました。
また、納豆の粘りに対し、プラスイメージを持っている方は8割近く。特にシニア層は納豆をよくかき混ぜ、強い粘りを出して食べる傾向にあります。



【商品情報】

商品名：『ねばうま納豆』

内容量：40g×3

添付品：旨みだしたれ、和からし

賞味期間：9日間

価格：158円（税込170円）

販売エリア：全国（※九州・沖縄除く）

発売日：2015年8月31日（月）発売開始

<極小粒> 遺伝子組み換え大豆は使用していません

URL：www.takanofoods.co.jp/nebauma/

