

「日本の発酵パワー」がW受賞！はすやの粉なっとうシリーズ[金賞]&甘酒プロテイン[2年連続受賞]【おもてなしセレクション2025】

日本ならではの発酵文化を世界へ。本店オンラインストアにて受賞記念セール開催！

「四国阿波はすや」（運営会社：有限会社ハス商会、徳島県勝浦郡）が製造・販売する「はすやの粉なっとう」が、「おもてなしセレクション2025（主催：OMOTENASHI NIPPON）」において、今年初めてシリーズでの金賞受賞を果たしました。また、「甘酒プロテイン」も昨年に続く2年連続での受賞を果たしました。



●日本の伝統的な発酵素材をベースに、現代のライフスタイルに合わせて開発した商品が評価されました。

金賞を受賞した「はすやの粉なっとう」シリーズは、納豆菌を独自製法で粉末化したもの。小さなお子様からご年配の方まで、幅広い世代の健康づくりに寄り添いたいという想いから、食感や素材の産地が異なる5種類をご用意しています。2年連続受賞を果たした「甘酒プロテイン」は、その名の通り「甘酒」にヒントを得た、栄養価と吸収力に優れたプロテインです。どちらも日本の伝統的な発酵素材をベースにしており、その魅力と価値が改めて高く評価された形となりました。

評価されたポイント

（選定員コメントより一部抜粋）

- ・納豆のにおいや粘りが苦手な人でも取り入れやすい
- ・納豆菌を手軽に摂取できる手軽さが魅力
- ・和洋問わず料理に応用できる汎用性がある
- ・子どもやシニア層向けなど、用途・ターゲット別の展開で市場の広がりが期待される

おすすめの使い方

【はすやの粉なっとう】粉末化しているため、サラサラした質感で、納豆のにおいも控えめ。お味噌汁や豆乳などの飲み物に混ぜたり、そのままご飯やトーストに振りかけたりしても美味しくお召し上がりいただけます。

【甘酒プロテイン】15gを目安に130mlほどの水と混ぜてお召し上がりください。豆乳や牛乳と混ぜたり、フルーツを加えてスムージー風にも。スタッフ一押しの組み合わせは豆乳ときなこ。食物繊維が豊富な上に、味の相性も抜群です。

受賞コメント（四国阿波はすやを運営する「なっとう3姉妹」）

このたび、「甘酒プロテイン」が2年連続で、そして「はすや粉なっとうシリーズ」が初めて、おもてなしセレクションを受賞することができました！心より感謝申し上げます。いつも応援してくださるお客様、そして商品づくりを支えてくださっているすべての関係者の皆さまのおかげです。本当にありがとうございます。「甘酒プロテイン」は、“毎日に寄り添うやさしい栄養”を目指してつくり、「はすや粉なっとうシリーズ」は、納豆の健康パワーをもっと気軽に楽しめたらという想いから誕生しました。今後も、からだにうれしく、笑顔になれる商品をお届けできるよう、チーム一丸となって励んでまいります！

受賞を記念して大規模セールを開催

今回の受賞を記念して、本店オンラインストアでは2025年6月12日（月）より「W受賞記念セール」を開催します。期間は2025年6月30日（月）23:59まで。この機会にぜひ、「甘酒プロテイン」と「はすやの粉なっとう」シリーズをお試ください。