



PRODUCT CATALOG 2022

ナチュラルでおいしい!をつくる

 Natural Delicious Creation
株式会社エヌ・ディ・シー



Natural Delicious Creation

株式会社エヌ・ディ・シー

■ 私たちのミッション

私たちエヌ・ディ・シーは、健康と環境に良いものを研究し、これまでにない新しい商品として開発することをミッションとしています。「おいしくて、しかも体に良い食品」「食べることで地球環境に貢献できる商品」をお届けするために、独自の技術を高め、他にはない商品づくりに取り組んでいます。

■ 研究開発が根幹

エヌ・ディ・シーは、研究開発の会社としてスタートしました。大豆タンパクの研究に取り組み続けて20年。斬新で価値のある製品を作るために、トライ&エラーを何度も何度も繰り返しながら取り組んでいます。それは、まだ世に無い、潜在的に人々が求めている製品の研究をすることが、当社の根源的な企業価値であると考えているからです。

自社だけの取り組みに限らず、お声がけくださった企業と協業し、R&DやOEM・PB製品の開発も行っており、多くの実績があります。ご興味がありましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。

■ 私たちの工場

当社の工場は、岐阜県各務原市に位置し、雄大な木曾川を前に、歴史ある伊木山を背にした、自然のただ中にあります。工場へと至る道路は未舗装で、「こんなところに食品工場があるのか」と思わず心配するような場所です。周りには自然ばかりです。当社の従業員が悠々と働いている環境です。決して新しく立派な工場ではありませんが、作っているものは日本に留まらず、世界に誇れる自信の商品ばかりです。品質管理のHACCP認証を取得しており、安全な食品を全国、そして海外のお客様にお届けしています。



オーガニック認証
取得工場



岐阜県HACCP
認定取得

■ 会社概要

代表取締役 市川 吉徳
専務取締役 松尾 孝彦
取締役 榎田 慎一

設立 2000年5月
資本金 20,000,000円
所在地 岐阜県各務原市鷺沼伊木山1491-13
取引銀行 大垣共立銀行、十六銀行、愛知銀行

■ 事業内容

- 大豆の新しい形状食品の研究開発
- 大豆ミート・大豆スナック・大豆麺の製造販売
- さんざしエキス、さんざし飲料の販売



大豆食の先

駆者であれ

私たちは、大豆は世界を変えうる大きな可能性を持っていると確信しています。低糖質・高タンパク・プラントベースという大きな特長を生かし、「世界中を探しても、他にはない」というユニークな大豆加工食品を開発しています。

— なぜ大豆なのか？

私たちの会社は、大豆という古くから親しまれている食品を、これまでになかった新しいカタチにして社会に提案しています。研究を積み重ね、技術を磨き続けることで、他では見られないような商品開発を行っています。

さて2020年に発生した、コロナ禍によって世界各国が大きな影響を受け、日本の食品業界も激しい混乱に見舞われた一年となりました。しかし、その中でも大豆食は益々注目を集めています。

1つには、コロナ禍の中で、外出や運動の機会が減ったことによる新陳代謝の低下、筋力や体力の低下を防ぎたい、という社会的なニーズの高まりがあります。免疫を落とさないためにも、普段の「食」の在り方を見直そうと沢山の方々が取り組まれています。低糖質・高タンパクといった特徴をもつ大豆は、そうした要望を満たす食材として選ばれるようになっています。当社では、大豆から作った麺やスナックといった、新しい大豆食品の研究開発、提案を行っています。

もう1つには、代替肉(大豆ミート)がプラントベース食品として認知度が高まり、一般の消費者にまで広がっていることが挙げられます。地球温暖化や食糧問題などの解決策の1つとして、動物肉の消費を減らすことが有効とされています。そこで、代わりとなる植物性のタンパク源が求められるようになり、大豆ミートが脚光を浴びています。当社はそうした代替肉のメーカーとして、肉好きの方も満足できる大豆ミートを長年にわたって開発、製造をしております。更なる研究を重ね、また、拡大する需要に応えられるよう、生産体制の強化にも取り組んでおります。

今、私たちの世界は、様々な社会的問題に直面しており、解決するのは容易ではありません。しかし、どんな時代であろうと、どんな状況であろうと、必ず希望があり、それぞれにできることがあると、信じております。私たちは、新しい大豆食をお届けするという形で役割を発揮していきます。明るい未来を切り開く一助となれるよう全力を尽くします。



株式会社エヌ・ディ・シー
代表取締役 市川 吉徳

大豆100%の 大豆ミート

大豆原料だけで作ったプラントベースの大豆ミート。他にはない抜群の歯ごたえに、たくさんの形状から選べる豊富なラインナップだから、どんなお料理も引き立てます。

状態 乾燥
賞味期限 常温で1年~2年(荷姿による)
納品形態 小売り用:20g~100gの小袋OEM可能
業務用:1kg袋/10kgバルク袋
納期 基本的に受注生産となります。(目安20営業日)
在庫のある商品もございますのでご相談ください。

フィレタイプ 【原材料】 インド産脱脂大豆 【食感】 肉

Bフィレ02

調理例: 焼き肉、炒め物、揚げ物



Bフィレ03

調理例: 炒め物、煮物、揚げ物



Bフィレ16

調理例: 炒め物、煮物



フィレ7cm

調理例: 焼き肉、炒め物、揚げ物



特大フィレ

調理例: ステーキ、蒲焼、揚げ物



ダージーバイ
大豆の大鶏排
(特大フィレ)



照り焼き (Bフィレ02)



かき揚げ
(Bフィレ03)



回鍋肉 (Bフィレ02)

プラントベースへの期待

環境問題や動物愛護への関心を持つ人たちが、健康を意識する人たちから、動物肉の代わりに植物原料の食生活を取り入れるムーブメントが起きています。大豆ミートはお肉料理に使いやすいことから、世界的に注目されている食材です。

ミンチタイプ 【食感】肉

【原材料】 インド産脱脂大豆

BSミンチ00 小粒



BSミンチ01



【原材料】 カナダ産または国産丸大豆

ミンチS



ミンチ米粒S



ミンチ米粒M



ミンチ米粒L



ミートボール(BSミンチ01)



和風ヴィーガンカレー(ミンチ米粒M)



アッシ・パルマンティエ(ミンチ米粒L)



ボールタイプ 【原材料】 インド産脱脂大豆 【食感】 肉

Bボール03

調理例：唐揚げ、カレー



Bボール4cm

調理例：唐揚げ、炙り



とろとろ角煮風



ねぎま



メープルマスタードソテー

ロールタイプ 【原材料】 カナダ産または国産丸大豆 【食感】 もちもち

ロール1.5

調理例：煮物、揚げ物、サラダ



ロール10cm



トマトソースニョッキ風



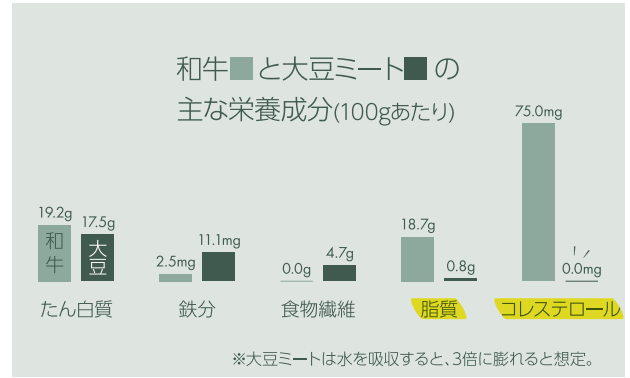
ユッケ軍艦巻き



チャンプルー

高タンパク質 タンパク質含有量は牛肉と同等!

タンパク質は体のあらゆる組織を構成する重要な要素です。大豆は40%以上がタンパク質。これは、鶏・豚肉よりも多く、牛肉と同じ比率です。さらにタンパク質の有用性を表すアミノ酸スコアも、大豆は最高の100点とされています。



※「大豆ミートBSミンチ01」と、日本食品標準成分表2020(八訂)の「和牛肉もも脂身つき生」を比較

手羽タイプ

【原材料】カナダ産または国産丸大豆 【食感】とり皮、柔らか

手羽 中

調理例：揚げ物、カレー



手羽 大

調理例：揚げ物、炒め物



ココナッツカレー



オーロラソース炒め



大葉入りカツ

スライスタイプ

【原材料】カナダ産または国産丸大豆 【食感】固めのハム

スライス2.5

調理例：煮物



スライス4.0

調理例：サラダ、オープン料理



冷しゃぶサラダ



ラザニア

不揃いタイプ

【原材料】 インド産脱脂大豆、醤油 【食感】 肉

この商品のみアレルギーは大豆と小麦になります。

チョップ

調理例：煮物、カレー



エスニック焼きそば



麻婆茄子



コロッケ

木の実タイプ

【原材料】 カナダ産または国産丸大豆 【食感】 もちもち

木の実

調理例：サラダ



セビーチェ

低糖質 小麦と比べて、糖質89%OFF*

米、小麦などに比べてずっと低糖質なので、健康や美容のためにダイエットしている方におすすめです。

また糖尿病で治療中の方に、主食の置き換えができる食材としても、注目されています。

※日本食品標準成分表2020(八訂)の「黄大豆 国産 乾」と「小麦粉 薄力粉 1等」を比較



スティックタイプ

【原材料】カナダ産または国産丸大豆
【食感】もちもち

スティック

調理例：揚げ物



ベーコンタイプ

【原材料】カナダ産または国産丸大豆

大豆ベーコン

調理例：サラダ、パスタ



フラットタイプ

【原材料】カナダ産または国産丸大豆 【食感】もちもち

ソイフラット16-20

カット長さ：20mm
製品化例：ジャーキー



ソイフラット16-60

カット長さ：60mm
製品化例：ジャーキー



大豆ミートの戻し方 と 調理のポイント

① ゆでる



おおきめの鍋に水と大豆ミートを入れます。沸騰した後、長くても3分程度を目安にお好みの柔らかさまで茹でてください。

- 水から茹でることで歯ごたえがよくなります。
- 水1リットルに対し大さじ1程度のマスタードを溶かして茹でると大豆臭のマスクング効果があります。
- ファイルなど大きな大豆ミートは、均一に茹でるために途中で上下を入れ替えるように混ぜてください。

下味におすすめの調味料

味噌 塩麹 甘酒

鶏がらスープ* コンソメ* ブイヨン*

※印のものは茹でるときに一緒に入られます！

② 洗って絞る



茹で上がったら水の中で優しくもみ洗いし、下味が入りやすいようしっかり絞ります。

③ 下味をつける



しょうゆ、みりん、しょうが、にんにくなどで下味をつけます。30分以上置いておくと、より味が染み込みます。

- 下味に油を加えるとしっとりとした食感になります。
(特にごま油が◎)
- スパイスは大豆の匂いを軽減してくれます。
- 塩味が濃くなりやすいので、いつもより塩分を控えめに。

- 下味をつけた後、片栗粉を薄くまんべんなくまぶすと味が逃げにくく、冷めてもパサつきにくくなります。
- 炒めるときは多めの油で調理するとフライパンにくっつきにくく、ジューシーな仕上がりになります。

大豆麺

ラーメンやパスタとして。さまざまな麺料理に。小麦を一切使用しない大豆の麺です。糖質制限中の方や、高たんぱく食、グルテンフリー麺を求めている方にもおすすめです。

状態 乾燥
賞味期限 常温で1年
納品形態 1玉30g~50g / 1玉個包装~4玉包装に対応

ノーマルタイプ

細麺

調理例: 中華、パスタ、焼きそば



中細麺

調理例: 中華、パスタ



平麺

調理例: パスタ、サラダ



幅広麺

調理例: フェットチーネ



うす麺タイプ

うす細麺

調理例: ラーメン、パスタ



うす平麺・うす幅広麺もございます

OEMのご説明

大豆について

- ① 国産
 - ② 外国産
 - ③ 地域指定
- ご希望の大豆に対応いたします。

配合原料について

- ① 丸大豆のみ的大豆麺
 - ② かん水配合の食感を改善した大豆麺
 - ③ こだわりの独自原料を配合した大豆麺
- 配合原料のご要望に対応いたします。



大豆スナック

大豆100%から生まれたスナックです。ジャガイモや小麦・お米・トウモロコシを原料としたスナックに比べると、70%以上も低脂質。その上、たんぱく質が40%と抜群に豊富なので、食べるほどヘルシーなスナックになります。お子さまからご年配の方まで、栄養補給におススメできるお菓子です。

大豆チップス

大豆チップスは、大豆ミートのスライス2.5を生地に味付けしています。パリパリ食感で食べやすく、小さなお子様からご年配の方までお楽しみいただけます。

大豆クラッカー

大豆クラッカーは、Bフィレ16を生地に味付けしています。カリッとした満足感のある歯ごたえが特徴です。



OEMのご説明 大豆について

OEMの際には、形状によってはご希望の大豆を指定して製造することも可能です。特定の産地の大豆を使いたい、コスト重視や美味しさ優先の大豆でいきたい、など、ご要望をお聞かせください。主な大豆の種類としては、以下の3パターンです。

- ①国産
- ②外国産
- ③地域指定

ご希望の大豆に対応いたします。大豆の指定ができない形状もありますので、指定希望のある際はお問合せください。

大豆ロール

大豆ロールは、大豆ミートのロール1.5を生地に味付けしています。カリカリ食感で、お酒のおつまみスナックとしてもピッタリです。



唐辛子



黒糖



ガーリック
バター

大豆ペットフード

偏りがちなワンちゃん、ネコちゃんたちの食生活に、大豆をプラス。腸内環境を整えてくれるヘルシーフード。

いままでにない真新しい食感だから、喜んで食べてくれること、間違いなし！鶏肉・豚肉などのフレーバーを付ける加工もできます。



大豆クラッカー

カリッと固め食感で、歯ごたえ十分！大豆は腹持ちも良いので、少量でも大満足。



大豆ロール

カリカリとした面白い食感だから、ペットたちも大喜び。1.5cmカットから10cmカットまで、長さの調節も可能です。



ミンチ米粒

ワンちゃんから小さなペットまで、みんなが食べやすい粒サイズ。ポリポリとした食感がクセになる美味しさです。



弊社商品 の ご紹介

コッチラボ共同開発 大豆チップス



生地である大豆にこだわり、北海道産の大豆を100%使用。大豆のパワーまるごとそのまま!!美味しいだけじゃない、体も喜ぶ、みんなに嬉しい新感覚チップスです!

特徴

大豆だからたんぱく質、食物繊維、ミネラルが豊富で糖質はポテトチップスのわずか1/4です。着色料・保存料不使用。ヴィーガン認証を取得。

小売用 35g/袋

【賞味期限】1年間(常温)

【納品形態】12袋/ボウル 12ボウル/箱(144袋入)

コッチラボ共同開発 さんざしコーディアル



自然豊かな山林で、農薬や化学肥料を使わずに育てたさんざしを、丁寧に摘んで、綺麗なコーディアルにしました。みずみずしいさんざしの酸味に、アガベシロップとガラクトオリゴ糖を加えた、やさしい甘さと、爽やかな飲み心地をお楽しみください。

小売用 300ml/瓶

【賞味期限】2年間(常温) 【納品形態】15本/箱

 コッチラボ株式会社 について

エヌ・ディ・シーの専門マーケティング部門が、コッチラボ株式会社です。京都を拠点とし、新しい商品の企画やプロモーションなどを行っています。オリジナル商品として、徹底的に原料にこだわった大豆チップス、さんざしコーディアルを販売中です。



Natural Delicious Creation

株式会社エヌ・ディ・シー

〒509-0111 岐阜県各務原市鵜沼伊木山1491-13

TEL:058-384-4009 FAX:058-384-1333 Email:info@v-ndc.com URL:<https://www.v-ndc.com/>