報道関係者各位

タカノフーズ株式会社

2025年3月17日

タカノフーズ株式会社

「タカノフーズなっとく！ファクトリー」
（納豆博物館・納豆工場見学含む）
日本一のおかめ納豆が提供する“おいしい笑顔”を体感できる
最新の納豆工場ミュージアムが誕生
～２０２５年４月１２日（土）１０時００分　新規オープン～

タカノフーズ株式会社（本社：茨城県小美玉市、社長：髙野 成徳）は、２０２１年１月に設立したタカノフーズ水戸第3工場（笠間市）内に、日本で初めて“製造工程見学ゾーン”を組み込んだ納豆ミュージアム「なっとく！ファクトリー」を２０２５年４月１２日（土）１０時にオープンいたします。

＜概要＞

新設当初は工場稼働後すぐにオープンをする予定でしたが、２０２０年４月から続くコロナウィルス感染の拡大を受け、開館を延期しておりました。２０２３年５月から新型コロナウイルスの医療上の分類が変更され、新たなステージへと移行したことに伴い、このたび開館する運びとなりました。新しい博物館で納豆のこと、タカノフーズのことを少しでも多くの方に知っていただければと思います。

■「なっとく！ファクトリー」開発経緯

日本のアイデンティティを食文化から支える おかめ納豆・豆腐ブランドとして、強い体験発信をしていきたい。“おかめブランド”が、１００年ブランドとして 次の１００年に向けてより多くの方に好かれるきっかけとして作りとして、おかめ納豆の製造における進化をお客様に伝えるために、なっとくファクトリー（タカノフーズ水戸第三工場博物館）は計画されました。

■「なっとくファクトリー」について

皆さんが普段から親しんでいただいている「納豆」なんとなく体にいいことは知っているけど何が良いのだろう。実際にはどのようにして作られているのだろうなどの素朴な疑問に対して親しみやすいキャラクターと映像を中心に判りやすく伝え、ガイドの説明と工場の中を実際に見ていただき、皆さんの心の中にある“なんとなく”を“なっとく”に変えてもらえたらという思いから、納豆という商品も作っている工場で皆さんの“なっとく”も作れる「なっとく！ファクトリー」をつくりました。

【報道関係の方からの問い合わせ先】
タカノフーズ株式会社　広報事務局　担当：渡辺
TEL：03 - 5358-1932　FAX：050-3606-2967　MAIL：akihiko-watanabe@eau-rouge50.com

【タカノフーズ「なっとく！ファクトリー」について】

【特徴的な展示①】

おかめ納豆のキャラクターの「おかめちゃん」
のビックオブジェフォトスポットとしてご用意。

【特徴的な展示②】

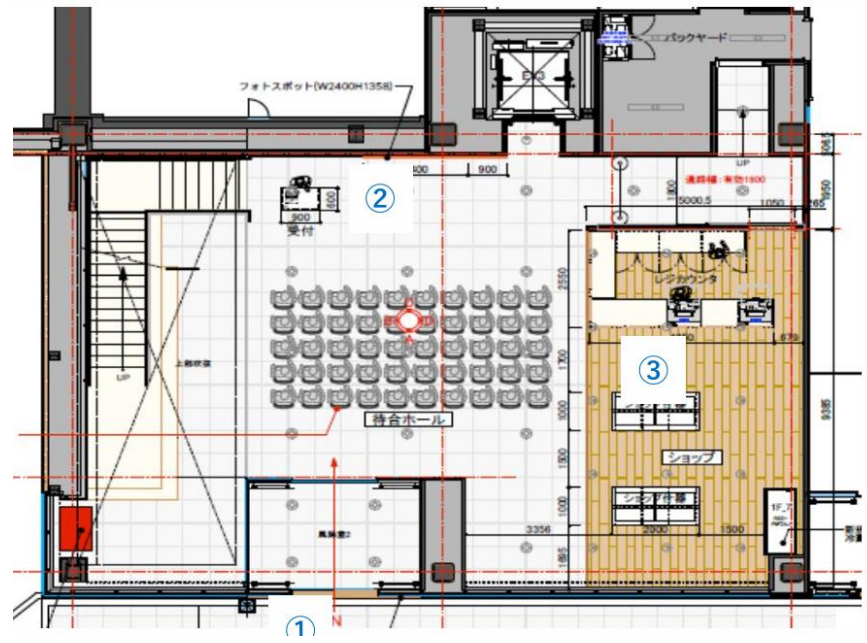
納豆のパックの中に入った ようなフォトスポット

【特徴的な展示③】

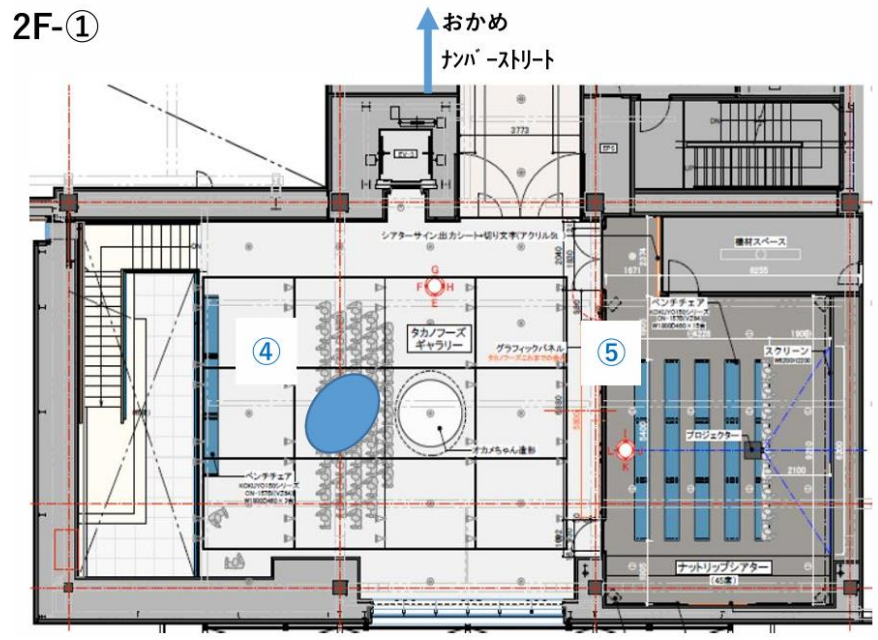
おかめ納豆の数字にまつわる掲示物おかめナンバーストリートでおかめ納豆のおいしさの秘密に触れていただきます。

※なっとく！ファクトリー見学ツアー予約者様のみ

■正面入り口



2F-①

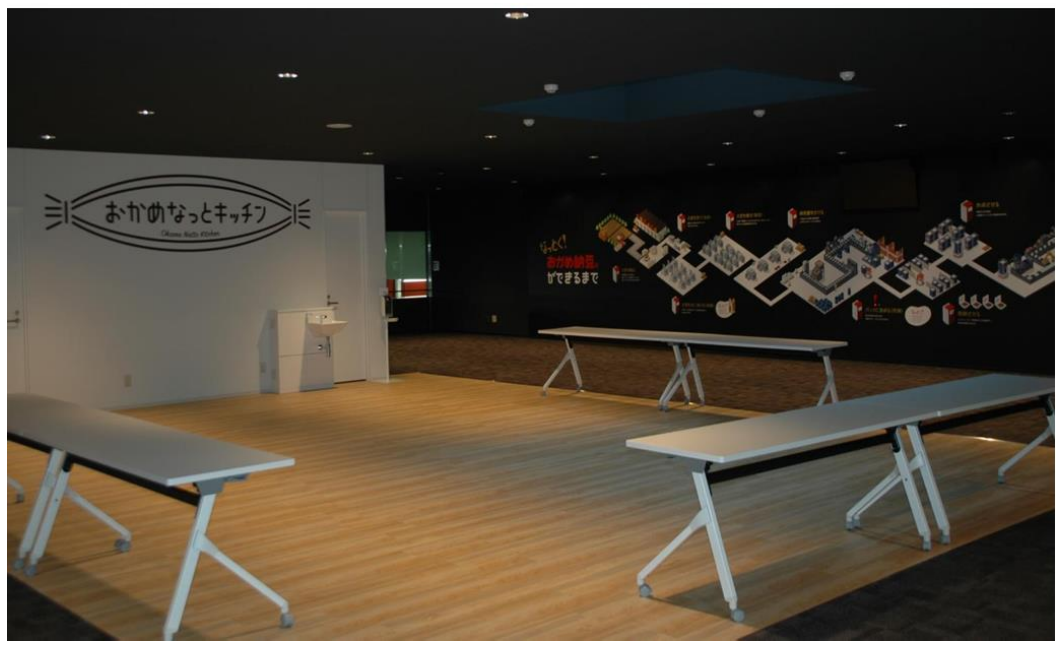


■その他のコーナー

タカノフーズの商品、オリジナルグッズ、笠間焼コーナー、SDGSコーナーなどいろいろなお土産を用意しております。ここでしか買えない商品もたくさん！ぜひ探してみてください

納豆についての歴史や栄養成分などをおかめちゃんがアニメーションでナビゲートしてくれます。ナットリップして納豆を知ろう

※なっとく！ファクトリー見学ツアー予約者様のみ



■「納豆生産工程見学ゾーン」について

タカノフーズ水戸第三工場は最新のデジタル技術やインテリジェントなシステムを活用して、生産プロセスを効率化し、柔軟性を高めるスマートファクトリーの考えのもとに建設した最新鋭の納豆工場です。

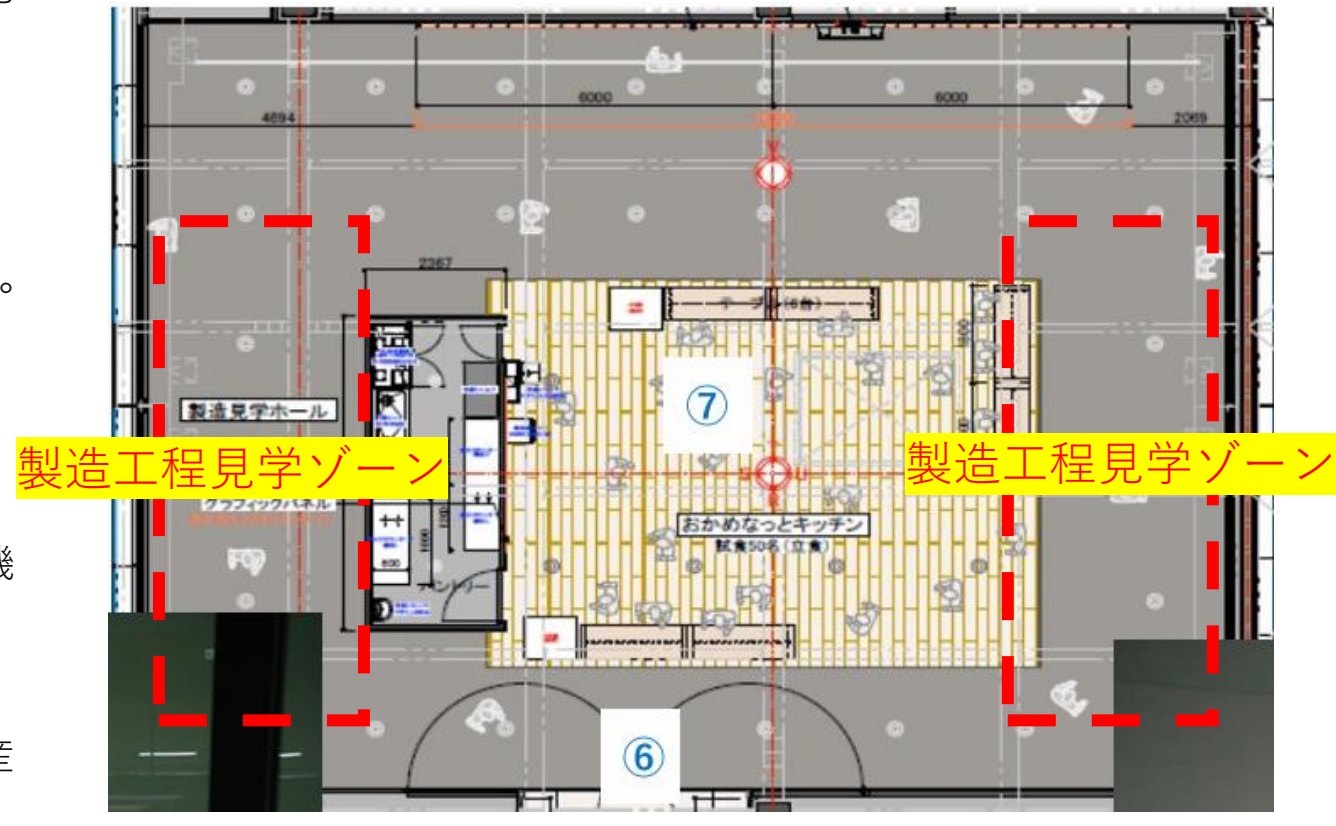
なっとくファクトリーに組み込まれた納豆製造工程見学ゾーン（ガラス越しに実際の納豆製造では水戸第三工場の秘密に触れていただき、「なんとなく」を「なっとく」に変える工場見学を体験していただきます。

実際の機械の動いている様子、納豆が製造されて運ばれていく様子がガラス越しにご覧いただけます。また包装工程では、発酵、熟成の終わった納豆がスーパーなどに並んでいる3段積みの形に機械で自動的に積まれ、フィルムかけをされていくところをご覧いただけます。

行程上、実際のご覧いただけない部分は映像でご紹介しています。実際にその場所にいるような臨場感あふれる映像を見ていただけると思います。

■スマートファクトリーとは？

1.自動化とロボット化: スマートファクトリーでは、自動化された機械やロボットが多くの作業を行います。これにより、生産プロセスが迅速かつ正確に実行され、人間の労力が軽減されます。
2.IoT（モノのインターネット）の活用: センサーやアクチュエーターを使用して、機械やプロセスからデータを収集し、リアルタイムでモニタリングおよび制御を行います。これにより、生産プロセスの可視化やリアルタイムの問題解決が可能になります。
3.ビッグデータと分析: 大量のデータが収集され、ビッグデータ技術を使用して分析されます。これにより、生産プロセスの最適化や品質管理の向上が可能になります。
4.人間と機械の協働: スマートファクトリーでは、人間と機械が協力して作業を行います。人間は複雑な判断や創造的な作業に従事し、機械は単純かつ繰り返しの作業を担当します。
5.柔軟性とカスタマイズ: スマートファクトリーでは、生産ラインやプロセスを迅速に変更して、顧客の要求や市場の変化に対応することができます。これにより、製品のカスタマイズや短期間での新製品の導入が可能になります。



■プレゼント

ネットでの予約をはじめ、予約御来場の皆様に来場記念のおかめグッズ詰め合わせを１，０００名様にプレゼント

プレゼント期間　４月１２日、４月１３日の両日先着５００名様（合計１，０００名様）に進呈

おかめグッズ詰め合わせとは？

ボールチェーンマスコット、タオルハンカチ、
ボールペン、消しゴム、ふせん（一部非売品）が入ったセット
※画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。

■「バリアフリー化」

入り口は、段差がなく、車いすなどもスムーズに入場でき１Ｆから２Ｆへは、エレベーターで移動が可能。トイレも多目的トイレを設置しております。

■見学予約開始日時・予約ページについて

予約開始日時　　：２０２５年３月１７日（月）９時３０分～

予約ページ　　：https://airrsv.net/okame719factorytour/calendar

（受付締め切り・キャンセル：３日前まで受付開始から：90日前から）

※「なっとく！ファクトリー見学ツアー」以外は予約の必要はございません（団体様を除く）

■「なっとく！ファクトリー」開発担当者コメント

担当者名前

当施設マネージャー　江上　修一

（※2025年3月17日現在の職場・役職です）

メッセージ

昭和7年に創業した老舗の納豆メーカー。
コロナウィルスの拡散対策により、施設のオープンが遅れておりましたがこの度オープンさせていただきます。
日常、納豆の良さを『なんとなく』理解しているお客様にも『なっとく』していただけること間違いなしです。ぜひ、地元近郊の皆様、県外の皆様ぜひ一度お越しいただきいろいろな面で『なっとく』を体感してください。

■施設概要

名称　　：　タカノフーズ　なっとく！ファクトリー

所在地　：　茨城県笠間市長兎路１３２０番２

開館時間：　９：３０～１６：００

休館日　：　毎週水曜日、年末年始

入館料　：　無料

アクセス：　友部駅から東南方向へタクシーで約２０分、７．５Km

友部SAのスマートインター下り出口より東へ２ｋｍ約５分

（専用駐車場４６台；大型バス3台）

予約公式サイト：https://airrsv.net/okame719factorytour/calendar

■インターネットで見るタカノフーズの大豆への取組み

タカノフーズは「安全でおいしい、食品づくり」をモットーとして、
こだわりを持って製品づくりに取り組んでいます。

『取り組み1』　お客様の安心・安全への取り組み
『取り組み2』　原料大豆の品質管理への取り組み
『取り組み3』　品質の高い原料大豆確保への取り組み
『取り組み4』　菌のチカラを生かした納豆づくりへの取り組み
『取り組み5』　風味の優れた豆腐づくりへの取り組み
『取り組み6』　おかめマークへの変遷

最高の原料大豆を求めて｜タカノフーズ株式会社 (takanofoods.co.jp)

【会社概要】

社名　　：タカノフーズ株式会社
代表　　：代表取締役社長 髙野成徳
所在地　　：茨城県小美玉市野田1542
創業　　：1932年(昭和7年)2月
事業内容　　：登録商標「おかめ納豆」「おかめ豆腐」及び、惣菜類の製造販売
URL　　：コーポレートサイト　https://www.takanofoods.co.jp/

※商品に関するお問い合わせは

タカノフーズ株式会社 お客様相談室
　納豆に関するお問い合わせ　　Tel： 0120-030-710
　豆腐・揚げに関するお問い合わせ　Tel： 0120-102-710
　受付時間：平日 9:00～17:00（土日祝、年末年始を除く）

【報道関係の方からの問い合わせ先】
タカノフーズ株式会社　広報事務局　担当：渡辺
TEL：03 - 5358-1932　FAX：050-3606-2967
MAIL：akihiko-watanabe@eau-rouge50.com