



PRODUCT CATALOG 2025

大豆力研究所

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。

現在の社会は、物価高騰や高齢化による経済問題、深刻化する気候変動、表面化してきたたんぱく質危機など、次々と大きな問題に直面しています。私たちエヌ・ディ・シーは、いま改めて、自分たちの社会的役割を見つめ直す時だと考えました。当社は 2000 年に創業し、たんぱく質の研究に取り組んでいます。その中で、日本の伝統食材である大豆へと導かれ、大豆は健康に役立つ優れた栄養素があるだけでなく、社会問題にも貢献できることを見出してきました。

大豆にはたんぱく質が約 40%も含まれていますが、一方でデンプンもグルテンも全くありません。混ぜてもこねても、小麦やお米のようにかたまりにならない食材です。私たちは、そんな大豆のたんぱく質を軸として加工し、新しい形や食感を生み出す技術の研究をしています。その成果として、大豆だけで作った大豆ミートや大豆麺、大豆チップスといった画期的と言われる食品を生み出してきました。この独自技術の積み重ねから、私たちの本質は「大豆が持つポテンシャルの研究」だと考えています。

これからも、この本質から外れることなく新しい大豆食品の開発に取り組むことで、エヌ・ディ・シーだからこそ果たせる使命に尽力していきます。

株式会社エヌ・ディ・シー
代表取締役 市川 吉徳

Yoshinori Ichikawa



POWER OF SOY 大豆力

新しいブランド「大豆力」

大豆のポテンシャルを研究してきた私たちは、大豆という食材が、計り知れない可能性を持っていることを強く感じるようになりました。大豆には、その栄養成分によって人を健康に導き、生活に安心をもたらす力があります。栽培においても生命力が高く、寒い地域から暖かい地域まで、各地で生産することができます。さらに、畜産への偏りを防ぐことで温室効果ガスの削減につながることも、地球規模の人口増加によるたんぱく質クライシスを回避することにもつながります。

このように、大豆には人や社会の問題解決に貢献する素晴らしい力があると、私たちは信じています。そこで、自社ブランドを再定義し、「大豆力(だいずりょく)」と名付けました。

私たちは大豆ミートを製造していますが、しかし「代替肉」ではない、と考えています。肉には肉の素晴らしさがあり、大豆には大豆のおいしさがあります。「まるでお肉」を目指す方向から転換し、大豆を生かした新しい食材を作っていきます。私たちの大豆ミートは、私たちが確信している「大豆力」そのものなのです。同じように、麺もチップスも、大豆のポテンシャルを最大限に引き出した製品だと自負しております。

PB商品化(OEM)、いつでもご相談を

大豆という最高の食材をもっと世の中に広めていくためには、当社と共に新しいカタチの商品を生み出してくださるパートナーが必要です。貴社の持つ素材やアイデア、販路などを生かした独自のPB商品の実現をぜひ当社にサポートさせてください。

「こんな商品にしたい。大切なお客様に届けたい。」という想いに寄り添い、当社の持てる全てで、大豆の力を生かした商品を開発し製造することは、私たちにとって望外の喜びです。コンビニ、スーパー、薬局、通販、給食、食品工場、海外輸出など、小売からバルクまで、あらゆるルートに対応できるよう全社体制を整えて、ご相談をお待ちしております。



岐阜県HACCP
認定取得



オーガニック認証
取得工場



これまでの、大豆ミートは
忘れて下さい。

世界初

お肉や魚にはない、
植物性だからこそその
「かるさ」。出汁を生
かす、おいしさ柔ら
か食感にこだわった、
大豆臭のない
進化系大豆ミート

植物生まれの



かるあげ



肉じやない。

肉じやない？

茹で・絞り不要
揚げ時間、わずか三分

まずは一度、ご試食ください。必ずご納得いただける味と食感です。



植物生まれの新食材！

かるフィレ

コレステロール0

高タンパク

食物繊維豊富

亜鉛豊富

カルシウム豊富

マグネシウム豊富

「かるフィレ」は、揚げ物に最適な植物性食材。乾燥の状態から水で戻し、衣をつけて揚げるだけで、新感覚のフライ食品、「かるあげ」としてお楽しみいただけます。

従来大豆ミートとは方針を大きく変え、肉を目指さず大豆本来の風味を活かした美味しさを実現。

また、物価高騰が続くなか、「かるフィレ」は肉や魚に比べて50%以上のコスト削減が可能な食材です。

さらに、調理時間は最短10分とタイムパフォーマンスも高く、食べたときに実感できる軽さで、胃腸への負担も少なく、体も心も軽くなって頂けることでしょう。

かるフィレラインナップ



S サイズ (約 2cm x 5cm)

調理例：一口から揚げ、牡蠣フライのような一口フライ
重量：1個あたり約2g/水戻し後は4倍の約8g
小ぶりでジューシー、食べやすい唐揚げサイズ



M サイズ (約 5cm x 5cm/S サイズ3倍の重さ)

調理例：柔らかくジューシーな天ぷら、ヒレカツ
重量：1個あたり約6g/水戻し後は4倍の約25g
ボリューム感があり、3枚で満足感を得られます



L サイズ (約 5cm x 8cm /M サイズ2倍の重さ)

調理例：豪華なカツカツ、カツバーガー、カツカレー
重量：1個あたり約12g/水戻し後は4倍の約50g
存在感抜群、1枚でメインディッシュになります

名称	大豆加工品		
原材料名	脱脂大豆(大豆(インド))、植物性たん白、米粉(うるち米(国産))、エリスリトール/炭酸カルシウム		
内容量	700g		
賞味期限	枠外下部に記載		
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。		
製造者	株式会社エヌ・ティ・シー 岐阜県各務原市鷺沼伊木山1491-13		

エネルギー	328kcal	炭水化物	26.9g
たんぱく質	57.6g	糖質	10.4g
脂質	2.6g	食物繊維	16.5g
一飽和脂肪酸	0.9g	食塩相当量	0.8g
コレステロール	5mg未満		

亜鉛	4.1mg
カルシウム	710mg
マグネシウム	240mg

かるあげ公式HP
karuage.com



おすすめ

手軽に食べられる、
サクサクな超高タンパク素材

プロテインパフ



ラージ25

ラージ15

ミニ10

サクサク食感の大きなサイズのパフが誕生！スナックやチョコレート菓子の生地としておすすめです。ノンフライで高タンパクなので、罪悪感なし。圧倒的にヘルシーなお菓子やおつまみになる新しい素材です。フレーバー次第で可能性が広がります。

- ラージ25 直径25mm程度 / ●ラージ15 直径15mm程度
- ミニ10 直径10mm程度

【原材料】

ラージ25、ラージ15：植物性たん白（中国製造）、玄米粉、米粉、エリスリトール/炭酸カルシウム

ミニ10：植物性たん白（中国製造）、高オレイン酸大豆、玄米粉、エリスリトール/炭酸カルシウム

【荷姿】 5kg/ケース 他

【賞味期限】 製造日より1年

高タンパクチョコ!

サクサクのパフにチョコレートを浸み込ませたり、コーティングすることで、高タンパクなチョコレート菓子として商品化が可能です。インパクトのあるサイズ感も特徴です。



ラージ25の含浸チョコ

おすすめ

画期的！
主食でプロテインが摂れる！！

だいずりよく めん

大豆力 麺



低糖質で高プロテインなので、美容、ダイエットはもちろん、体づくりにもおすすめ。また糖質制限中の方の主食置き換え食材として。お湯を注ぐだけで食べられる即席タイプもご用意しています。

- 大豆力麺1.6 / ●大豆力麺1.8
- 大豆力麺即席タイプ

【原材料】

大豆力麺1.6、1.8:大豆(国産)、塩こうじ、エリスリトール、こんにゃく粉/かんすい、水酸化Ca

大豆力麺 即席タイプ:大豆(国産)、デキストリン、香辛料/かんすい、貝Ca

【使用方法】沸騰したお湯に3~5分程度を目安にお好みの柔らかさに茹でてください。パスタソースやスープなどお好みにあわせ茹で時間を調整してお召上がりください。

【荷姿】 ●2玉入り80g袋×10袋/ケース / ●バルクケース

【賞味期限】 個包装の場合、製造日より2年間



おすすめ

時短！簡単！湯戻し、水戻し不要
そのままでも食べられる！

ソボロ



茹で戻し不要、サクサクと軽い食感が特徴です。サラダでもスープでも、乾燥のままお使いいただけます。牛乳をかければ、シリアルに。柔らかい食感がほしいときは、水や調味液に浸してください。

【原材料】

北海道産大豆／国産高オレイン酸大豆／カナダ産高オレイン酸大豆／国産有機大豆

【荷姿】 ●1kg×10袋/ケース / ●10kg/ケース

【賞味期限】 製造日より1年間



おすすめ

ノンフライで高プロテイン
一風変わったサラダやお通しに

大豆チップス



高プロテインで、食物繊維も豊富、ノンフライ製法のヘルシーなチップスです。原料は北海道産大豆を使用、サクッと優しい食感も特徴です。食べるほどにヘルシーなチップスを4フレーバーをご用意しました。

- トマトガーリック味
- 燻製ペッパー味
- のりしお味
- ベジバーベキュー味

【荷姿】 1kg×10袋/ケース

【賞味期限】 製造日より1年間

【原材料】

大豆(北海道産)、こめ油、てんさい糖、他



大豆力 早見表

ぷりっとした弾力

歯ごたえ しっかり

小

サイズ

大



ミンチL
原材料: 丸大豆



ミンチ01
原材料: 脱脂大豆

不揃いタイプ



チョップ
原材料: 脱脂大豆



フィレ16
原材料: 脱脂大豆



ボール03
原材料: 脱脂大豆



フィレ02
原材料: 脱脂大豆



ギャンモボール
(冷凍)



麺
原材料: 丸大豆等

柔らかめ



ミンチS

原材料:丸大豆



ソボロ

原材料:丸大豆



まさにベーコンの噛み応え

ベーコン

原材料:丸大豆等

🍴 使い方 🍴

基本的には茹で戻す工程が必要です。
※茹で戻し不要の商品もございます。



① 鍋に水と一緒にに入れて茹でます。沸騰した後、芯が残らない程度に茹でてください。

※水から茹でると歯ごたえがよくなります。
※水1リットルに対して大さじ1程度のマスタードを入れると大豆臭のマスキング効果があります。
※フィレなどの大きな商品は茹でムラのないよう途中、上下を入れ替えるように混ぜてください。

② 茹で上がったら水に取り優しく揉み洗います。

③ しっかり水気を絞り、調味料を揉みこみます。30分以上置いておくと下味がしっかり染み込みます。

※下味に油を加えるとしっとりとした食感になります。
※塩味が濃くなりやすい傾向にあります。
※下味をつけた後、片栗粉をまぶすと、パサつきにくくなります。

下味におすすめの調味料

醤油
みりん
しょうが
にんにく

味噌
塩麹
甘酒



鶏がらスープ、コンソメ、フイヨンなどは茹でるときと一緒に入れると下味をつける手間が省けます。

在庫品

サンプルをご用意しております。ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。



● ソボロ

3mm~13mm程度

原材料:国産丸大豆



● ミンチS

2~5mm程度

原材料:国産丸大豆



● ミンチL

5x8mm程度

原材料:国産丸大豆

ペットOK



ベーコン

長さ8cm程度

見た目、食感はまさにベーコン

原材料:国産丸大豆/紅麹



フィレ02

長さ4~6cm程度

原材料:インド産脱脂大豆



フィレ16

1~2.5cm程度

原材料:インド産脱脂大豆



ミンチ01

3~7mm程度

原材料:インド産脱脂大豆



ボール03

1.5~3cm程度

原材料:インド産脱脂大豆



チョップ

複数の製品の割れや規格外品を集めた不揃いな形状

原材料:インド産脱脂大豆



● 大豆力麺1.6

原材料:国産丸大豆等
詳細はP.6をご覧ください。



● 大豆力麺1.8

原材料:国産丸大豆等
詳細はP.6をご覧ください。



冷凍惣菜

ギャンモ

ギャンモボール 直径30mm程度

ギャンモボールミニ 直径20mm程度

詳細はP.13をご覧ください。



プロテインパフ

ラージ25/ラージ15
ミニ10

詳細はP.5をご覧ください。



大豆チップス

ベジバーベキュー/のりしお
トマトガーリック/燻製ペッパー

詳細はP.8をご覧ください。

スナック

のマークは
スナック菓子の素材として、特にお勧めする
商品です。

ペットOK

のマークは
これまでにペットフードの素材として
使用された商品です。

● 印の商品は
原材料に国産丸大豆を使用しています。



受注生産品

サンプルのご用意がございませんので、ご購入の際はお時間を頂きます。
掲載商品以外の形状や配合をお考えの場合はお問い合わせください。



フィレ03

3~6cm程度
原材料:インド産脱脂大豆



フィレ80

長さ6~7cm程度
原材料:インド産脱脂大豆



特大フィレ

7x8cm程度
原材料:インド産脱脂大豆



ボール04

3.5~4cm程度
原材料:インド産脱脂大豆



米粒S

2x10mm程度
原材料:国産丸大豆



米粒M

4x10mm程度
原材料:国産丸大豆



ペットOK

スナック

ロール15

長さ1~2cm程度
原材料:国産丸大豆



手羽中

2.5~4cm程度
原材料:国産丸大豆



手羽大

3~4.5cm程度
原材料:国産丸大豆



スリム

3~9cm程度
原材料:国産丸大豆



ナッツ

1~3cm程度
原材料:国産丸大豆



スナック

スライス25

2~3cm程度
原材料:国産丸大豆



スライス40

3~5cm程度
原材料:国産丸大豆



TBスライス40

長さ4cm程度
原材料:国産丸大豆



フラット60

長さ60mm程度
原材料:国産丸大豆



大豆力麺 即席タイプ

原材料:国産丸大豆等
詳細はP.6をご覧ください。



ガンモ GAMMO

ガンモって何？

日本ソイフードマイスター協会が発起人となり、日本の大豆食文化を国内外に周知させるとともに、農業も含めた大豆業界全般の活性化を目指したプロジェクトです。

昔ながらの大豆加工技術や、新素材または新技術を駆使するなどして、従来の豆腐製品が活用されていないシーンで食されることを想定したネオがんもどきの開発を進めています。

わたしたちも、この想いに共感し、プロジェクト第1弾商品として、ガンモボールを開発しました。空港ラウンジや飲食店のメニューとして、お取り扱いいただいています。

おすすめ

昔ながらの大豆製品×フードテック
進化系がんもどきの誕生！

ガンモボール(冷凍総菜)

お馴染みの豆腐に大豆カミンチをたっぷり配合。かつてない食感と存在感がうまれました。揚げてから冷凍していますので、レンジ等で温めなおしてお召し上がりください。ケチャップや照り焼きソースなどをあわせてもおいしくいただけます。

- ガンモボール 直径30mm程度
- ガンモボールミニ 直径20mm程度

【原材料】 豆腐(国内製造)、大豆加工品、フライドシャロット、野菜ブイヨン、でん粉、甘酒、てんさい糖、揚げ油、ホワイトペッパーパウダー/凝固剤(塩化 Mg)

【使用方法】 加熱調理してお召し上がりください。

【荷姿】 1080g(標準60個入り)×10袋/ケース

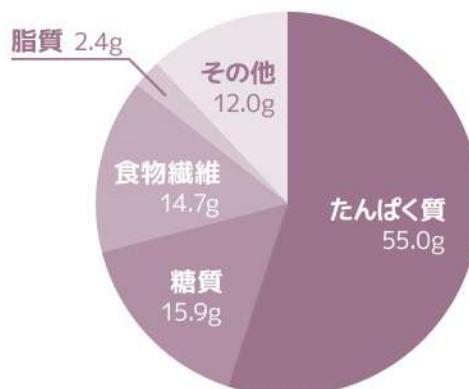
【賞味期限】 製造日より6ヵ月



まだまだ知られていない大豆のチカラ

① 大豆の栄養

大豆は優れた栄養価を持つ食材です。たんぱく質や食物繊維、鉄やカルシウムといったミネラルなどが含まれています。また、大豆は生活習慣病の要因となる飽和脂肪酸やコレステロールの含有量が少ないことでも知られています。



大豆カミンチ01(乾燥)
100gあたりの栄養成分

たんぱく質の含有量は牛肉と同じレベル。さらに大豆たんぱくのアミノ酸スコアは最高の100とされています。

② プラントベース食品

近年、プラントベース食品は動物愛護や環境問題などの観点から食生活の一つの選択肢として注目されています。中でも大豆は植物由来のたんぱく源として非常に優れており、ベジタリアンやヴィーガン食にも適しています。

③ サステナビリティ

大豆の栽培は、同量の食肉の生産に比べ土地の使用面積が少なく、水も使用量が少なくなります。さらに、温室効果ガスの排出も抑えることができるとされており、環境にやさしく、食品業界全体の持続可能な社会を実現する手段として注目されています。

会社概要

会社名	株式会社 エヌ・ディ・シー
所在地	岐阜県各務原市鷺沼伊木山1419-31
役員	代表取締役 市川 吉徳 専務取締役 松尾 孝彦
設立	2000年5月
資本金	20,000,000円
取引銀行	大垣共立銀行、愛知銀行、十六銀行
従業員数	31名(2024年12月時点)
グループ会社	コッチラボ株式会社

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





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/>