

「街を、人を、香りで幸せに」を理念に、
新しい価値を生み出しています。

天然素材の「香り」を活かした化粧品やヘアケア製品などを開発。廃材の再生、地元生産者との連携、企業との共同開発も多く、OEMも展開。昨年、全ブランドを「天然回帰〜Feel Organic〜」に統一し、全国に発信しています。



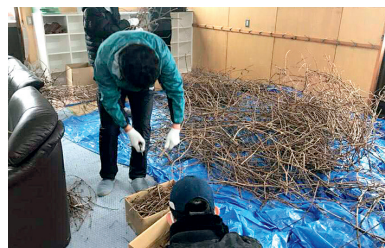
代表取締役CEO
はまて りか
浜出 理加さん



株式会社グリーディー

廃棄されるものにも光を当てて
暮らしに豊かさをもたらす商品に

「リードディフューザー AKIU」は、仙台市秋保のワイナリーで廃棄されるブドウのツルをスティックに再生。広瀬川の砂を使ったガラスベースや、東北の山の間伐材を蒸留して得た精油など、素材の背景にあるストーリーを商品へと昇華している点が魅力です。このような地域連携を一つのモデルとして、全国に広げる活動も進めています。



廃棄されるブドウのツルを丁寧に選別、乾燥後に長さや角度などを調整してカットします。加工と保管にはソーシャルファームの方々の力を借り、香りは東北を感じるストーリーをイメージして仕上げられます。ベースに仙台ガラスを採用するなど、「リードディフューザー AKIU」は、地域のプレイヤーとの協業で生み出されています。



POINT

全員が未経験から学び、商品企画からパッケージ制作、PRまで手がけています。現在、経営者も社員も全員が女性。「やってみよう」を合言葉に、挑戦を続けています。



お問い合わせ

株式会社グリーディー

📍 宮城県仙台市青葉区二日町17-22 TNER304

☎ 050-3395-1832

🌐 <https://www.greedyweb.com>



手づくりの技が活きる

国産大豆のみを使用した納豆

稲作農家であった初代が納豆製造を始め、今年で76年。川口納豆は積み重ねた経験と、手づくりの技で完成します。宮城県産の大豆を中心に使い、地産地消による脱炭素にも貢献。国内外に向けて販売を展開しています。



代表取締役
もんてん えいじ
門傳 英慈さん



有限会社川口納豆

微調整を加えられるのは
手づくり納豆だからこそ

地元の農家やJAと連携して、大豆の安定した供給体制を確保。その日の天候や湿度などに合わせて、微調整しながらつくられているのが川口納豆の特徴です。そのベースにあるのが「地産地消」の考え方。その土地で収穫した大豆を使うことで、環境負荷の少ない納豆づくりを実践し、食を通じた地域貢献も大切にしています。



洗った大豆を一晩水に浸し、蒸してから納豆菌を加えて発酵させます。発酵に適した温度と湿度を保ち、熟成させたら冷却・包装して出荷。シンプルな工程だからこそ、要所では大豆の状態をくまなく観察します。納豆と米を融合した新商品の開発を目指し、米づくりにも取り組んでいます。その過程で出るもみ殻は炭化して土壌改良資材などとして活用。CO₂削減にもつなげています。

POINT

産地や天候によって状態が変わる大豆を人の目と経験で選定。微妙な違いを見極め、さらに製造の工程ごとに調整。職人の手で「川口納豆」の味と歯ごたえを守っています。



お問い合わせ

有限会社川口納豆

📍 宮城県栗原市一迫字嶋鉢小原10番地

☎ 0228-54-2536

🌐 <https://www.kawaguchi-natto.co.jp>

