



代表取締役社長 中島 昇治

積み重ねてきた技術を機械に反映 こだわりの味を安定して作り出す

概要

国産の大豆とにがりを使った味のしっかりとした豆腐を全国各地の百貨店で販売する中で、消費者のニーズに応える商品を安定的かつ作業時間を短縮しながら生産するため、高濃度豆乳の抽出が可能な機械を導入

本事業への取り組みの経緯

豆腐は、手作りだけではどうしても商品ごとに味のばらつきが出てしまう。納得のいく味を安定して生産し続けるには、これまで培ってきた経験や技術を反映させることのできる機械の導入が必要だった。高付加価値の豆腐製品を作るために機械メーカーと綿密に打ち合わせを行い、これまで使ってきた搾り機よりもさらに高性能の機械を使うことで、高濃度豆乳の抽出を目指した。

事業概要

大豆本来の味がしっかりとした豆腐作りを安定的に行うため、これまで手作業に頼ることの大きかった部分を機械化することに取り組んだ。特に温度や搾りのスピードにこだわり、しっかりと炊き上げられるのかを重視。濃い豆乳を作り出すには、高温対応が欠かせず、釜に詰めた全ての大豆を均等に煮詰めなければいけないことから、試行



補助金を活用して導入した高濃度豆乳抽出機械①

錯誤しながら期待に応えられる機械の開発を進めてきた。結果、20%の高濃度の豆乳を抽出できる機械を導入することができ、磨砕、煮沸、搾りまでの工程がスムーズに行えるようになり、労働時間の短縮が実現した。

事業成果

普通の豆腐の3倍にもなる大豆とにがりを使い、20%の高濃度豆乳の抽出が可能な機械を導入したことで、しっかりとした味のする豆腐が出来上がり、より良い商品を安定的に生産することが可能になった。また、機械導入で作り手の負担が減り、磨砕から煮沸、搾りまでの作業工程時間を大幅に短縮することができた。



補助金を活用して導入した高濃度豆乳抽出機械②

1949年に創業し、70年近い歴史を誇る。現社長が3代目で、恵那山麓の清水と国産の大豆、海水にがりを使った「御豆腐」を全国各地の百貨店で販売している。元々は輸入大豆を使った豆腐を地元スーパーに卸していたが、「味の無い豆腐では納得できない」との思いから方向転換し、15年ほど前から国産の大豆とにがりを使った独自の商品を生産するようになる。スーパーからは撤退し、百貨店に販路を拡大した。2015年2月に農林水産省から経営技術を認められ、表彰を受けた。

これらの成果により、高濃度豆乳を活用した業界初の豆腐等の関連商品を提供することが可能となり、独自性・独創性が発揮できるようになった。加えて、これまで以上に当社が注目されるようになり、ブランド力の更なる向上が図れた。

事業の活用状況 (補助事業実施後の取り組み)

これまで800円の商品を購入する消費者が多かったが、より味がしっかりとした価格の高い1,300円の商品を買い求めるようになり、利益を上げることに成功した。1日800個もの豆腐の生産が可能となり、1日で売り切れるほど大人気。全国各地に買い求める消費者がいる。

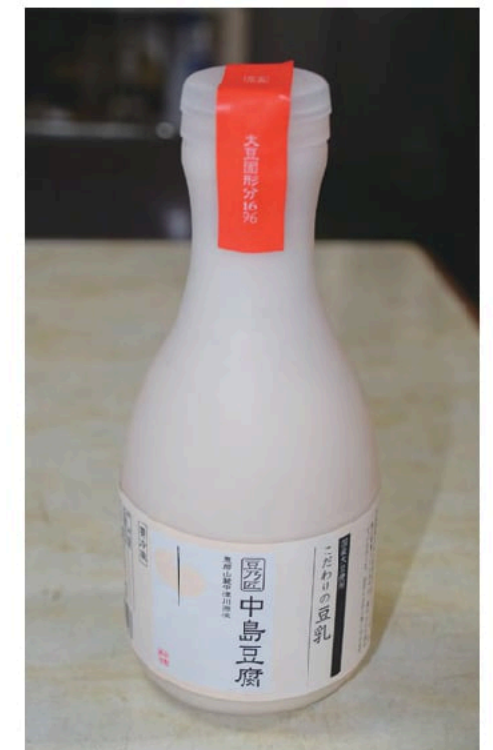
また、凝固剤の味がせず、味も良いため、飲料(豆乳)としての需要もある。パウチにつめて、豆乳を持ち歩きながら簡単に飲めるようにすることも現在検討中である。豆腐そのものの味がしっかりしていて食感が柔らかいため、介護食としても美味しく食べられる。今後は後継者の育成にも力を入れ、より一層の成長を目指していく。



人気商品の「御豆腐」は大豆の風味を堪能できる絶品



柚子味や黒胡麻味など商品の種類も豊富



飲んでもおいしい中島豆腐の豆乳