

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 三重県・(株)おとうふ工房いしかわ～

特集

国産大豆・にがり寄せという昔からの味わいに  
こだわっています

(上田さん)



「おとうふ工房いしかわ」さんは、今年の3月に鶴見支所開発商品としてデビューした「国産大豆のとろける絹とうふ」でもおなじみです。この度、さらに新たな開発商品が誕生するという事で、製造現場である菰野(こもの)工場(三重県)にお邪魔しました!



菰野工場(\*1)

おとうふ工房いしかわは、「自分の子どもに食べさせたい豆腐を作ろう」という想いで平成3年に設立されました(前身の豆腐屋の創業は明治)。それ以来、「国産大豆とにがり寄せ\*2」という基本にこだわり、昔からの味わいを守り続けています。

そんな当社が一番の特徴は、原料大豆は国産大豆を使っているということ。豆腐やおからを素材にしたお菓子やパン、デザートに使う大豆もそうです。その他の原料もできるだけ国産のものを使うということに重きを置いています。また、「日本の農業を応援したい」、これも我々が大切にしている想いです。

国産に限るということは、原料確保が特に重要だということ。我々はこれまでのお付き合いの中で、全国各地の生産者の方々をつながりを作り、全国色んなところから大豆・小麦・砂糖や野菜を取り寄せています。また、モノづくりのメーカーとして、社員も農業体験をしたり、子どもの食育活動にも積極的に取り組んでいます。



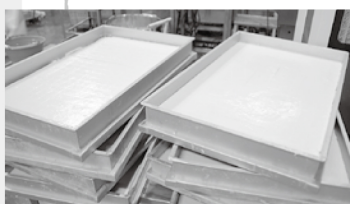
取締役 営業本部長  
上田 敏昭さん



菰野工場  
工場長  
山本 浩さん

本社は愛知県にあり、工場もそちらに集中していますが、この工場の特に得意とするのが揚げ出し豆腐で、厚あげも主にこちらで作っています。

今回の開発商品「国産大豆100%豆腐使用やわらか絹厚あげ」もこの菰野(こもの)工場でお豆腐づくりから一貫して製造。消泡剤は使わず、独自の装置で泡を壊して豆乳を炊き上げます。



大きい豆腐を作ってから、厚あげのサイズに切り出して油で揚げる

揚げたての厚あげをパック。その後、中心温度が10℃以下になるように約2時間冷却(写真は別の商品です)



どうしても出てしまう汁でベチャッとしてしまわないように、トレーを底上げ。自社で取扱いがなかったためこの商品のために探したそう



「国産大豆のとろける絹とうふ」の開発も担当

開発部 開発課  
課長  
平田 友美さん

今回お話をいただいた新商品「国産大豆100%豆腐使用やわらか絹厚あげ」の開発には1年弱かかりました。

試作品の試食で食感などに対するご意見・要望もありましたが、特に厚あげの「揚げ色」には煮物にしても焼いてもおいしそうなお色というご要望をいただき苦労しました。揚げ色は、フライする時間や温度、フライ時の豆腐の量などによって変わるので、そもそもお色の良い色を出すのが難しいもの。さらに今回は、自社にないカットサイズということもあって調整が難しかったです。ですが苦労した分、自信もありますし、早くたくさんのお客様に食べていただきたいです!

木綿と違い絹ごし豆腐を使った厚あげなので、やわらかさとなめらかな食感も楽しんでいただきたいですね。きちんと揚げているので煮崩れの心配もそこまでなくて大丈夫ですよ。

農家の方々が大切に育ててくれた大豆を、たくさんの方に毎日食べていただきたい!という想いから、当社は商品のバリエーションがかなり豊富にありますので新しいものを具現化する苦労は常にありますね。

国産大豆100%豆腐使用  
やわらか絹厚あげ

4個 冷蔵  
企画回:10月2回  
本体168円(税込181円)



\*1...株式会社八里屋(菰野工場)はおとうふ工房いしかわの100%出資子会社です  
\*2...にがりで豆乳をかためること