

新規の機械導入により賞味期間が飛躍的に延長。さらに、豆腐とうの花を使用した新たな形の肉の代替品を開発。

事業概要

賞味期限が通常の3日程度から2カ月となる「ロングライフ揚げ豆腐」の開発と、肉代替製品として新型「うの花こんにゃく」の開発。

取り組みの経緯

豆腐製造を行う小沢食品では発芽した大豆を原材料として使い、生きたまま保つために冷蔵倉庫で保存している。また、茨城県内JAとの契約により、生産者と畑が明確な茨城県産の大豆を使用（一部使用しない商品もあり）し、「安心して安全なおいしい豆腐」を提供している。平成元年には水戸市から那珂市向山に工場を移転したことで、以前の10倍の製造が可能となり、販売エリアも水戸中心から茨城県内と拡大。個人消費者向け商品に加え、業務用食品の開発にも取り組んできた。

しかし、豆腐ならではの問題がいくつか浮かび上がった。まず、賞味期限が短く日持ちがしないこと。地域ごとに特徴がある“地域食”であり、昔から地元の店舗のものを購入する人が多い。さらに販売価格は安いにもかかわらず、水分が多く重量が重いため運送のコストがかかり、実は広域販売には向いていないという。小沢食品では、その難題に対応できる「より軽く、より日持ちがする商品作り」を目指し、チャレンジを始めた。



▲写真左から、ロングライフ揚げ豆腐の「やわらか絹揚げ」と挽き肉型の「うの花こんにゃく」

事業の具体的内容及び成果



▲揚げ豆腐をわずか30分で冷却する急速冷却機

一番の問題点であった2～3日という豆腐製品の賞味期限については、急速冷却機を導入し、日持ちのする「ロングライフ揚げ豆腐」の開発にあたる。導入前は1ロット(500個)の揚げ豆腐の冷却は、20℃以下にするまで3時間かかっていたが、導入後は冷却時間が30分となり、6倍の効率化が可能になった。揚げたての揚げ豆腐を急速冷却した製品と、通常の自然放冷した製品をそれぞれ、1週間後、10日後、20日後、60日後ごとに微生物検査の比較実験を行ったところ、自然放冷した製品は60日後にほとんど異常を示す結果となる一方、急速冷却した製品は異常なしであった。それにより、賞味期限が今までの2、3日から60日へと飛躍的に延び、飲食店向けの業務用食品として製造し、首都圏をはじめ遠くは大阪まで販売ルートが拡大した。

また、新たな豆腐商品として、挽き肉をイメージした型の肉の代替商品「うの花こんにゃく」の商品化に向けて起動した。開発に伴い、うの花にこんにゃくを均一に練り込むための練機、うの花こんにゃくを挽き肉状に

株式会社 小沢食品

〒311-0102 那珂市向山1048-3

TEL.029-298-1710

FAX.029-298-1790

<http://www.kozawafoods.jp/>

資本金：4,500万円

従業員数：96人

企業概要

可能な限り「地産地消」を目指した豆腐及び豆腐製品の製造。個人消費者向け商品、その開発技術と経験をもとにさまざまな業務用商品を製造販売している。



▲うの花こんにゃく製造のため購入した機械。ミンチ機、練機、真空パック機

加工するミンチ機、うの花こんにゃくの真空チルド保存のために真空パック機を購入した。挽き肉のような食感を出すため、材料のうの花とこんにゃくの割合をかえたサンプルを作り、殺菌方法についても、試行錯誤をしながら試作を続けた。

茨城県工業技術センターにてうの花こんにゃくの製法に関わる技術指導を受け、さらに、料理研究家のクッキングスクールネモト・根本悦子校長に、試作品の食品可能性チェック、メニュー開発支援の協力を得た。プレーンタイプと、麻婆豆腐風の味付けをした中華風などを試作した結果、まずは料理の応用がしやすいプレーンタイプを販売することになった。

事業成果の活用・今後の取り組み

今後は、国内で開催される健康博やフードセレクションなどの食のイベントへ積極的に出展し、「ロングライフ揚げ豆腐」と「うの花こんにゃく」のPRを行う。

「うの花こんにゃく」は、鶏ささみよりも低カロリーの健康食品であり、健康志向のレストランや老人ホーム、病院などの施設の利

用が見込まれる。また、植物性タンパク質食品であることから、宗教の関係でハラル対応が必要となっている飲食店からの問い合わせもあり、今までとは違う販売先との取引が期待できる。（ハラル対応とは、イスラム教は戒律に沿って豚肉やアルコールを摂取する事を禁じられているため、イスラム教徒が安心して食べられる食品。）

「ロングライフ揚げ豆腐」は、「賞味期限が長くなると食材の在庫管理がしやすい」と飲食業界からの反応がよく、現在、大手スーパーや飲食店との取引が始まり、これからは学校給食などへのPRも考えている。国内だけでなく海外への輸出を見込み、賞味期間をさらに長期化させるための開発を行っており、将来的には賞味期間を1年にしたいと考えている。さらに、普通の豆腐を常温保存でどこまでおいしいままで日持ちができるかにもチャレンジしていきたいという。



株式会社 小沢食品

代表取締役 小沢 幸也 さん

茨城県産の大豆を使用し、上質な豆腐を作り続けている。「賞味期間の長い商品や、肉の代替品の開発に力を入れ、体に良くておいしいものを多くの消費者へ届けていきたい」。そんな思いから国内での販売拡大と新たなジャンルへの新規取引、そして世界に売れる商品を作ることを考えてチャレンジしている。