

発酵ごま豆腐の量産化と効率的な管理を行って 高付加価値製品作りを行う

有限会社 幸伸食品

【対象類型】

ものづくり技術 設備投資

【競争力強化の形態】

ニッチ分野特化

【目的】

生産性向上



1／新たに機械を導入した包装ラインで、同じ日に異なる製品の製造が可能に 2／大きさが異なる容器の包装にも対応できる 3／おいしい嚥下食「ごま豆腐プラス」 4／豆乳の乳酸発酵物を加え、嚥下食としての機能を強化

おいしい嚥下食を、効率的に生産・管理。

年間約40万人が脳卒中になり、高齢者が年々増加する日本で、^{えんげ}嚥下障害を抱えながら生活する人は多い。そうした人の食事として、現在はプリンやゼリーが用いられているが、味が単一で食べ飽きるといった問題があった。

幸伸食品では、以前より医療関係者から「ごま豆腐を介護食として使えないか」という相談を受けていた。大学や病院などと連携して研究を進めていた嚥下食のごま豆腐は、施設等での試食実験でも好評。冷凍してもほぼ同じ食感を保てるまでに、開発は進んでいた。

しかし、商品として量産するには課題があった。1パックの分量が従来品の半分ほどになるため、今ある製造ラインでは包装が対応できなかったのだ。そこで、既存の製品と今回の小サイズの嚥下食、両方に対応できる包装機を導入。これにより、現在の製品を製造しながら嚥下食も生産できる体制が整った。

介護市場でのPRや流通体制を今後進めるために、フレキシブル対応の製造ラインは不可欠。同時に作業の短縮化と少人数化も実現できた。

成功のポイント

1

味わいそのままに 嚥下食の機能。

ごま豆腐の食味はそのままに、嚥下食として飲みこみやすく、機能回復を助けるとされる乳酸発酵物を配合。おいしい食事をしたいという要望に応じて、研究を重ねたレシピがあつての製品化だった。

成功のポイント

2

長年にわたる 多方面からの入念な準備。

嚥下食としての研究に加え、賞味期限を延ばせるよう冷凍技術を確立。また、病院や大学などの研究機関と連携し、嚥下食としての有用性を科学的に裏付けるなど、製品化の準備が整っていた。

今後の展望

日本人好みの味で 需要の見込み大。

脳卒中などのリハビリ期間のみではなく、高齢化社会の現在では長期にわたって常食する人が増えると予想される。飽きがくるゼリーなどに比べ、ごま豆腐は日本食としての味わいがあり、ニーズが見込める。

ものづくり専門員から一言

機械導入が 製品化を後押し。

ごま豆腐の味を活かしながら嚥下食に仕上げた熱意と技術、製品流通まで見越した冷凍技術を準備していたこと。これらが今回の包装機導入で、製品化に結びつきました。今後、市場開拓を模索する中で、柔軟に生産対応できる製造ラインの力が発揮されるでしょう。

こんな
会社です！

豆腐専門店の誇りを胸に 皆様の健康と幸せに貢献。

豆腐専門メーカーとして、素材から吟味し誠実に作り続けてきました。私たちの願いは、良い品を通してお客様に幸せをお届けすること。現代ではその幸せは、健康と密接に結びついています。今回の嚥下食「ごまどうふプラス」は、農水省後援の第一回介護食品（スマイルケア食）コンクールで、審査員特別賞をいただきました。今後は、介護される方、そしてする方にもおいしい幸せをお届けできるよう、さらに努力してまいります。



ごま豆腐を主力として、豆腐の関連商品を製造。確かな品質で、都市部の高級店での人気も高い



本社外観

有限会社 幸伸食品

代表者名：代表取締役 久保博
設立年月日：昭和52年7月1日
資本金額：1,000万円 従業員数：25人
業種：食料品製造業
得意分野：ごま豆腐と豆腐関連の製品
その他：豆腐創作料理専門店「幸家」経営
〒910-1222 福井県吉田郡永平寺町諏訪間33-15
☎ 0776-63-4370 FAX 0776-63-2000
URL <http://www.koshinfoods.co.jp/>
E-mail info@koshinfoods.co.jp



専務取締役
久保透さん