有限会社 谷口屋

▶対 象 類 型　製造環境、材料製造プロセス
▶事 業 類 型　一般型　設備投資
▶主たる目的　生産性向上

真空冷却機およびピロー包装機導入による油揚げ生産ラインの高速化事業







2
3
1

1／フライヤーから送られてきた熱々の油揚げを従来の約1/6の時間で冷却する真空冷却機。 2／冷却された油揚げは、ピロー包装機によって次々と包装されていく。 3／平成28年にリニューアルされたレストラン。油揚げのおいしさが広く知られるようになり、県外からも多くの客が押し寄せる。

伝統製法を守りながら、包装までの製造時間を大幅短縮。

谷口屋は伝統的な手作業製法で油揚げを製造している。近年、テレビなどのマスコミで紹介される機会が増えるとともに需要が拡大し、既存の生産ラインでの対応が難しくなり、特に揚げてから包装、出荷までの時間短縮が課題となっていた。

揚げた後の冷却時間で製品が滞留するのを解消するため、真空冷却機を導入。冷却時の圧力や温度を、油揚げが最大限に美味しく感じられるようにコントロールするとともに、雑菌の繁殖する温度帯を短縮するように調整し、冷却時間を従来の1時間から10分に短縮した。包装に要する時間もピロー包装機の導入で1/3に短縮され、これらの機器の設置で高速化した新工場の生産ラインでは従来の1.5倍、年間150万枚の生産が可能となった。この高速化は、多様なニーズに対応できる魅力的な豆腐製品の開発にも繋がるほか、生産コストの削減によって原材料等のコスト変動にも対応することが可能になった。

さらに、冷却時間の短縮や機械包装の導入で雑菌の再付着の可能性が減少して商品の安全性が高まり、保存料不使用による差別化が可能に。高付加価値な豆腐製品により、健康的な食品を求める消費者のニーズの掘り起こしや商圏の拡大を図れるようになった。

注目すべき成果

ボトルネックの解消で、より多くの商品を納品。

生産ラインの中でボトルネックとなっていた揚げた後の油揚げの冷却時間を大幅に短縮することで、生産性が大幅に向上。県外のスーパーや百貨店など、新たな取引先からのニーズにも対応して納品できるように。

事業活動の付加価値

厳しい基準にも対応できる、付加価値の高い製品に。

百貨店や生協などへの納品は品質や衛生管理についての要求も厳しい。真空冷却機とピロー包装機の導入によって菌の繁殖時間が短縮できるなど安全面での品質も向上し、他社との差別化につながっている。

今後の展望

北陸に根ざした、高付加価値な製品を提供。

原材料にこだわった伝統的な製法で、安全な製造環境で食品添加物や保存料を使用しない豆腐製品をより付加価値の高い商品として提案。こだわりの味と健康的な食品を求める層をターゲットに、市場拡大が期待できる。

ものづくり専門員から一言

食卓のわき役「油揚げ」を主役に。

ものづくり補助金への取り組みは「もっと美味しい油揚げが作れる」という確証と「油揚げへのこだわりだけで終わって良いのか」という思いを生み出した。油あげを食卓のわき役から主役に、更に「TOFU」を超える世界共通語「AGE」を目指す起爆剤になっている。

こんな会社です！

たゆまぬ進化で、油揚げと豆腐の魅力を伝えていく。

大正14年の創業以来、竹田の地で昔ながらの伝統製法で、一枚一枚油揚げを揚げています。しかしその間、にがりを打つところなどは手作業を守りつつ、豆腐をプレスする作業や今回の真空冷却機の導入など新しい技術も積極的に取り入れ、絶えず進化しながら、より美味しい商品作りに努めてまいりました。食は人間の体を作るものです。当社の主力商品の油揚げや豆腐は、かつては食卓のわき役でしたが、現在は世界的に注目される食品になりました。おいしく、ボリュームもあり、さらにヘルシーな油揚げや豆腐の魅力を伝えていきたいと思います。



常務取締役
谷口 弘晃さん



主力商品の油揚げをはじめ、まぜご飯の具、豆乳を使用したスイーツなど幅広い商品をそろえる。



本社・平成25年には新工場が完成。

有限会社 谷口屋

代表者／代表取締役社長 谷口 誠
設立／平成10年（1998年）1月
（創業 大正14年）
資本金／300万円
従業員数／74人
事業内容／油あげと豆腐の製造販売、
レストラン経営
売上高／4億8,000万円（平成29年月期）
〒910-0205 坂井市丸岡町上竹田37-26-1
☎0776-67-2202　FAX.0776-67-5678
URL http://taniguchiya.co.jp
E-mail info@taniguchiya.co.jp