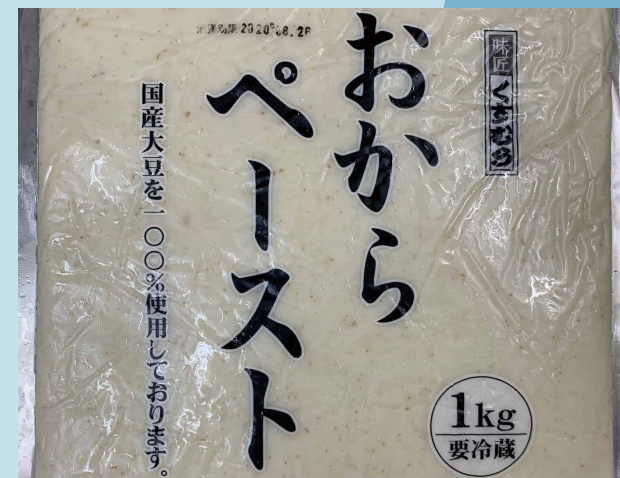


株式会社くすむら



豆腐から生まれた商品



おからペースト



自動真空包装機

「もったいない」から
新商品開発へ
高栄養価のおからを
活用してエコ食材を
生み出す

DATA：くすむら



代表取締役：楠植 一憲

設立年月日：平成5年3月
住 所：〒461-0014 名古屋市東区檀木町3-79
電 話：052-931-1456
F A X：052-937-0382
U R L：https://kusumura.co.jp/shop/
E - M a i l：info@kusumura.co.jp
資 本 金：1,000万円
業 種：豆腐・豆腐加工品・惣菜・弁当・懐石料理
従 業 員 数：83人

伝統の技術を活かして

当社は大正3年創業の老舗豆腐メーカーであり、近年では各種加工品や総菜、弁当に加えて、懐石料理を出す飲食店を運営している。作る豆腐は昔ながらのこだわった手作り製法であり、素材にこだわり、清らかな木曽川の伏流水をもとにした井戸水を使うなど、地元食材を使った生産を行っている。これらのこだわりは顧客からも高い支持を得ており、平成27年には伊勢神宮の外宮へ奉納しているほか、学校給食などにも用いられている。

「もったいない」から新商品を

豆腐を製造する過程で必ず発生するのは「おから」である。こちらの取り

扱いは頭を悩ませており、一部は販売や加工にまわすが、全てを使い切るまでには至っていなかった。余ったおからは産業廃棄物になってしまうため、これを減らすことはコスト面でも重要な課題であった。おからは搾りかすとはいえ、豆腐や豆乳と比較しても遜色のないほどの高い栄養成分を有している。繊維質が豊富であり、低糖質食品であることから、肥満解消や成人病予防にもつながる利点がある。他方、食感にざらつきがある、日持ちがしないという欠点もある。近年では「おからパウダー」といった商品もあるが、食感のざらつきの点は改善がされていない。これを解消するため、当社ではおからをペースト状にし、口当たりを良くするとともに保水性の良さを生かして新しい需要を創出することを計画し、これを実現するために「平成26年度補

正ものづくり・商業・サービス革新補助金」を活用し、サイクロンチョッパーという食物繊維を裁断する設備を導入した。これにより、満足のいく味・口残りのない食感の「おからペースト」を試作するとともに、生産能力を安定させることに成功した。また、今までのフードプロセッサーとは違い、冷却機能をもっているため、裁断の際に発生する摩擦熱による影響を最小限に抑えることができ、品質面でも安定させることが可能となった。加えて真空包装機を導入し、おからペーストを真空包装し冷却・冷凍保存することで、雑菌の繁殖を防止し保存期間を長くすることが可能となった。これによりおからペーストを使ったカレー、ドーナツ、ハンバーガー、サラダ、パン、ハンバーグ、クッキーなどの商品開発へと繋げていった。

「おからペースト」認知度向上へ

おからペーストを使った商品の販売は拡大してきているが、廃棄されるおから500キロ／日のうち、20キロ程度とまだまだ利用は少ない状況である。近年は、展示会などへの出展や新商品（おからの白玉やおから餡など）の発表により更なる認知度の向上を目指している。これにより受注が増えれば、産業廃棄物が減りよりエコな事業所としての取り組みを強化することができるほか、産業廃棄物処理のコストが下がり、企業の収益力向上が期待できる。現在、商品の定番化などのオファーがあり、企業・学校とのコラボレーションも企画されている。今後も積極的な営業を続け更なる認知度の向上を目指していく考えである。



おからペースト製造機