

有限会社みずほ食品

■事業

生産設備の導入による生産性の向上と販路開拓

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

エコノマイスター

経営理念

中国山脈の山間で、伝承の製法をそのままに県内産の大豆を使い、美しい良質な瑞穂の水を使用し、お客様のニーズにこたえるべく様々な商品開発を積極的に行っております。

当店の味を末永く堪能して頂くため、いつまでも変わらない本物として皆様に認めて頂けるよう『手間を惜しまず』『ひとつひとつ丹念に』造り続けていきます。小さな豆から大きなおいしさを・・・

大正時代からの伝承製法に 手間暇惜しまず汗を流す

大正時代から豆腐を作り続ける有限会社みずほ食品。良質な瑞穂の水を使い、昔ながらの製法で大豆の旨みを堪能できる豆腐を製造している。周辺地域では豆腐店の廃業が相次ぎ、かつての4軒から1軒だけになり、需要が集中した。このため製造の効率化を目指して新たな豆乳搾り機を導入したことで、総作業時間が大幅に短縮できたことから、豆乳入りドーナツなど人気商品の製造にさらに注力している。

豆腐の80%以上は水分。豆腐づくりに水は欠かせず、豆腐にとって水は旨さそのもので、サラリーマンを辞め、約30年前から家業を継いで早朝から工場で汗を流してきた高橋實社長は「豆乳の温度やにがりの量によって豆腐の質が変わってしまう。豆乳ににがりを投入する時が腕の見せどころ」と説く。

厚揚げや油揚げなどの大豆商品に加え、かつてはコンニャクなども作って地元のスーパーや商店、広島的大型商業施設やJAなどにも出荷。出展したイベントなどで味を知った客がわざわざ遠方から工場まで買いにくることも。高橋社長は、「手間暇惜しまず作っているだけ」と笑みを浮かべる。

目詰まりなく連続運転でき 早朝の作業が大幅に短縮

豆腐屋の朝は早い。午前5時頃から作業するが、機械が古かったこともあり、搾りや使用後のメンテナンスに2～3時間近く費やしていた。豆腐が出来上がるのは午前中いっぱいまでかかるため、配達などは午後から行うしかなかった。

一方、周辺地域では高齢化や採算悪化などで豆腐店の廃業が相次ぎ、地区内に4軒あったものが1軒に。そのため、製造を効率化することで、さらなる需要の拡大を見込める可能性も高まっていた。

そこで新たな豆乳搾り機を導入した。おからの水分率70%前後の高効率の搾りが可能になって、歩留まりが大幅に向上。目詰まりがしにくい設計のため、連続運転が可能で、洗



高橋實 代表取締役



- 1 導入した豆乳搾り機（エコノマイスター）
- 2 みずほ食品の人気商品
- 3 開催中のイベントで豆乳ドーナツ揚げを実演
- 4 豆乳とおから入りの焼きドーナツ

浄など搾り後のメンテナンスも容易になり、総作業時間が約3時間短縮できた。

豆乳入りドーナツなど新商品開発に注力 ふるさと納税の返礼品としても出荷

数年前から新たな商品開発にも次々と挑戦している。その一つが、水を一切使わず、豆乳と小麦粉で作る豆乳入りのドーナツ。コロナ禍前は各地のイベント会場で揚げたてを販売し、ヘルシーかつふわふわの食感が喜ばれている。また、揚げない代わりにバターを使い、おからや豆乳の風味を生かした焼きドーナツも製造。プレーンやココア、抹茶に加え、自社で煮た大正金時豆入りが人気で、道の駅などで販売するほか、邑南町のふるさと納税返礼品の一つとして、県外にも出荷している。

「新設備の導入で午前中に配達もできるようになり、ドーナツ製造にもより時間を費やせるようになった。昔ながらの大豆の味を今後も伝えていきたい」

■Company Data

有限会社みずほ食品



会社外観

代表者名：高橋實
設立年：1991(平成3)年
資本金：5,000千円
従業員数：4名
主たる業種：食料品製造業
本社：〒696-0312 邑南町出羽275-3
電話：0855-83-0043
FAX：0855-83-1574