

健康的で 安全性の高い 豆乳ジェラート製造 による競争力強化

お客様からのご要望にあった「豆乳ジェラート」を製造するために、国産大豆100%使用・化学合成添加物不使用での自社製造を進めることにした。以前より化学合成添加物不使用の豆乳ソフトクリームを製造していたが、豆乳の早期劣化という課題に直面する。本事業では早期劣化の課題を解決するための最新型設備を導入し、健康的で安全性の高い豆乳ジェラートを製造し、販売力と競争力の強化を図った。



01 取り組みの経緯

永年の豆腐製造経験が豊富な当社では、豆乳等原料の商品が、健康志向の顧客から好評を得ていた。そこで、2013年よりスイーツ事業部を開設。豆腐・豆乳を使用した各種スイーツの製造・販売を始めたところ、多くのメディアに取り上げられるなど好評を得た。しかし、豆乳原液100%を使用、化学合成添加物不使用のソフトクリームにおいては原液の劣化が早いと、製造した4割ほどを廃棄しなければならず、売り上げが落ちる冬季には販売できていなかった。

02 実施内容

牛乳アレルギーのある子供でも食べられるような、健康・安全面に配慮した製品づくりが好評を得ていたなか、お客様から「豆乳ジェラート」製造の依頼をいただいた。ジェラートなら冷凍による長期保存が可能となり、競争力強化にもつながると判断して「豆乳ジェラート」製造・販売のための製造装置を導入することとした。まずは、既存装置と新規導入装置それぞれで「豆乳ジェラート」を試作し、装置の仕様・機能とともに試作品の品質検証を行った。



03 成果

導入した「ジェラートマシン」には、塩や果実、チョコレート等の固形物でも加えられるため、より独自性の高い商品の製造が可能となった。また、味の決め手となる氷の粒子を細かいまま急速冷凍する「ショックフリーザー」と、保存に適した-10℃を維持する「冷凍保存マシン」とで、高品質のまま長期保存が可能。実際に食品ロスはほぼゼロとなった。今後は販売チャネルの拡大を視野にネットや卸販売にも注力していく。



「安全でおいしい」のために 久保食品のお約束

国産大豆100%のとうふ・安全な圧搾法油の揚げ・豆乳スイーツなどを自社製造。安全性とおいしさの決め手には、長野県など国内の生産地で契約栽培された大豆、「土佐のあまみ屋」の天然にがり、塩素を大型浄水器で除去した水を使用。消泡剤・膨張剤など化学合成添加物を一切使用しないおいしさをご堪能ください。

代表者メッセージ



代表取締役
久保 隆則

農家さんや、国内自給率の向上にも寄与していきたい。“良いものは良い”と評価されるためにも。

国内で食品を取り巻く環境はこの50年で大きく変わりました。数10種類程度だった登録済み食品添加物は、今や1,600種類ほど。価格を抑えるためや、日持ちのためなどに使われる食品添加物が増えています。だからこそ、ここで一旦立ち止まって安全な食文化について考えてもよいと思うんです。私たちは私たちに作ることができる“良い商品”で、日本の農家さんや、国内自給率の向上にも寄与できればうれしい限りです。

企業情報

所在地	香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁25-19
TEL	0877-49-5580
設立	1945年1月
代表者	久保 隆則
業種	食料品製造業
従業員数	18名
事業内容	豆腐・油揚げ・食品の製造・販売