

「トレーシーラー」との出会いによって  
新型容器の充てん豆腐開発が実現

「トレーシーラー」EVO367-T-H  
導入事例

こいしや食品株式会社



試行錯誤の末、新たに開発した二重構造の新型容器

若い世代に向けて  
新しい豆腐の食べ方を提案

「当社は、以前より栃木県内の学校給食に充てん豆腐を提供しておりますが、容器については豆腐が入っているため、たれがつけにくい、開ける際にもこぼしてしまうお子さんが多い、どうにかならないかというお話を6年前ぐらいにいただいておりました」と話す、こいしや食品株式会社 常務取締役 小池 泰史様。

「豆腐屋としてどうにかしたい、新しい食べ方を提案したいという気持ちが強く、社内で議論を重ねていました。しかし、なかなか結果がでませんでした。それで、TERAOKAやパッケージジメーカーなどにも参加していただき、動き出したのが2〜3年前のことです」と続けます。

しかし二重構造の新型容器を実現するものがなく、なかなか解決策が見出せないままでした。

そこにTERAOKAの担当者から「トレーシーラー」が、新型容器に活用できないかという新たな提案が…。

「まさに目からうろこでした。機械自体の開発に半年程かかり、今年の6月から新型容器の充てん豆腐の製造がスタートしました。現在は、学校給食以外に大手百貨店、コンビニエンスストア、高級スーパーなどで



取締役 本部長  
生産本部 本工場長  
(兼) 本社工場長  
磯 尚男様

二重構造が  
実現できたことで  
多方面への広がり  
期待できます

も取り扱っています」

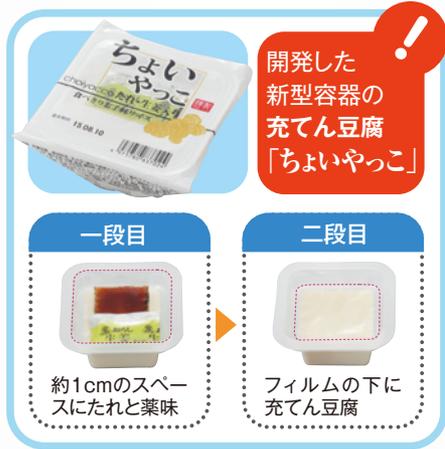
県外の学校給食をはじめ  
飲食業界へのアプローチも

新型容器の充てん豆腐の開発は実現されましたが、製造過程ではさらに1〜2カ月の調整が必要でした。取締役 生産本部 本部長(兼) 本社工場長の磯 尚男様に製造上のことをお伺いしました。

「通常は容器いつはに豆乳が入るため、空気が入りにくい構造になっています。しかし、新型容器は二重構造になっており、内側でパッケージングするため空気が入りやすく、溢れた豆乳をきれいにすることも必

要でした。また、豆乳自体もその他の充てん豆腐とは違います」

そんな試行錯誤の末、生まれたのが「ちよいやっこ」です。二重構造が可能になったことで下段に豆腐が入り、開けてもこぼれにくくなりました。上段にはたれと薬味が入り、味も好評。子どもでも食べやすい70gという食べ切りサイズで学校給食への提供も神奈川、埼玉、群馬、福島、茨城県と広がっています。



「今後はこれまでに豆腐がなかった蕎麦屋や寿司屋をはじめ、飲食業界へのアプローチを考えています。さらに日本初、業界初の『ハラル認証』を工場全体で取得しました。これも、豆腐を多くの方に食べていただきたいから。2020年の東京オリンピックでは、ぜひ選手村で海外選手の皆さんにも安心して召し上がっていただきたいですね」(小池様)

夢は  
東京オリンピックの  
選手村で  
当社の豆腐を食べて  
もらうことです

常務取締役  
小池 泰史様





広大な敷地に本社機能と5,000㎡の工場が



DATA

■こいしや食品株式会社 本社/本社工場  
栃木県宇都宮市宮山田町2353-1  
TEL:028-674-7800(代)  
http://www.koishiya.co.jp

※購入は百貨店やコンビニエンスストア、または直売所「豆水撰」(写真左)、HPで。  
豆腐チョコは、ナチュラルローソンなどで購入可能。

**多彩なラインナップでさらなる製品展開を目指す**

こいしや食品は、大正5年に創業した老舗豆腐メーカー。地元・契約農家の黒豆を使った「平家黒豆納豆」をはじめ、数々の納豆鑑評会で表彰された「平家納豆ミニ2」、国産大豆を使った「あつもり豆腐」、さらに専門店からも支持を受ける油揚げ、豆腐を使ったスイーツなど多彩なラインナップで知られています。

今後は、新型容器の形態を生かしたヘルシーでおいしい豆腐のデザートや「ハラル認証」を生かした自社商品による「和風健康惣菜」など、さらなる製品の新提案で幅広い展開を目指しています。

おすすめ商品



●豆腐チョコ

豆腐にホワイトチョコがコーティングされたヘルシースイーツ。秋にはきな粉味も登場予定



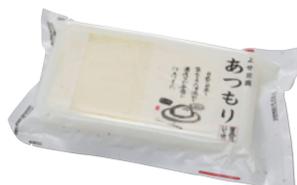
●平家大粒納豆(右)・平家納豆ミニ2(左)

北海道産の大粒大豆を使用し、第7回全国納豆鑑評会最優秀賞を受賞した「平家大粒納豆」。「平家納豆ミニ2」は、北海道産小粒大豆を使用し、第6回全国納豆鑑評会優秀賞(農林水産省総合食料局長賞)などを受賞



●あつもり豆腐

国産大豆とにがりを使用したまるやかな甘みとやさしい口あたりが特徴



トレーシーラー EVO-367/384

TRAY SEALER

多様化する食品包装のニーズに柔軟に対応



EVO-367/384

③水を加える



浸漬した大豆に水を加えてすりつぶす(すりつぶしたものを「呉」という)。

②浸漬する



大豆を浸漬する。

①洗う



大豆を洗う。

充てん豆腐の  
できるまで

現在、新型容器の充てん豆腐は、一日1000パックを製造しています。そのラインを拝見させていただきました。

⑦パッケージングする



トレーシーラーでパッケージングし、でき上がり!

⑥豆乳と凝固剤を混ぜる



豆乳と凝固剤を混合した後、容器に豆乳を充てんする。

⑤分離する



呉を絞り、豆乳とおからから分離する。

④蒸煮する



釜で蒸煮する。

お問合せ