穴抜きされた攪拌板に突き出た36本のノズル。ノズル1本につき 7カ所の噴射口がある(36×7=計252カ所)。それが、高温豆乳が 入れられた型箱に向かって降ろされていく。撹拌板が型箱の底まで 降りる間に、36本のノズルから一斉に天然にがりが噴射。 撹拌板とノズルが上昇し、元の位置に戻ってくる。凝固時間、わずか 1.2秒。 今まで熟練の豆腐職人でないと難しいとされてきた「高温 一発寄せ」を機械で実現させている。

能力:50~70箱/h

電気容量: AC100 V 0.5Kw

標準機械寸法:幅1070×奥行1400×高さ2140mm ※型箱 400×500mm以上は特注。なお、設置場所に よりサイズを小さく製作することは可能です。

侑)近藤豆腐店

奈良県天理市富堂町 218-7 **2** 0743-63-6662

_http://www.rrr.co.jp/

※ネット上で「瞬間凝固1.2」の 噴射の瞬間の動画が見れます。

「瞬間凝固 1.2」のお問い合わせ

※カタログ、豆腐サンプルの請求、見 学、デモ機持ち込み実演については、 下記連絡先にお問い合わせ下さい。

株アール

愛媛県新居浜市黒島1-3-45 ☎ 0897-45-0076 / FAX 0897-45-1043 開発したことを知る。 そんな中、 昨年、

でもうまく凝固することができる」 がりを行き渡らせれば、天然にがり 温豆乳に広範囲に均等に、瞬時にに 昨年の秋、 ちの製法にかなり近い デモ機で試作。 要は、 その品

質を確認し、導入を決定。 今年2月

現状の体制、 ての設備投資。 初旬から稼働させている。 「(この導入は)これから先を見越し スタッフの数でやって 今は、 うちの製法で

式の豆乳凝固機「瞬間凝固1.2」 「話を聞いてみると、 その理論は、 ルが新方

とは、 品質を保ち どのスタッフが対応しても安定的に を考えた時、この凝固機を入れるこ 天然にがりで寄せるこの味を守 れる日もいつかは来る。 難しくなってくるだろう。 高温天然にがり寄せの機械化によ けているが、 必要なことでした」 ロスを無くしていくか これから人材確保も それは、 高温豆乳を 早い段階 特許が切

た思いなのだろう。 社長だからこそ、長年の夢が実現し この先を見通した未来への投資とい から独自の技術を確立していた近藤 それは、

「瞬間凝固」に

全ての絹ごし豆腐を

ラブルもなく、

品質も安定していま

し、ロスも少ないです」

「(導入してから)順調です。

特にト

当たり約1500丁(250

g ベ

現在、

同社の絹ごし豆腐は、

日

ス)を製造。その全てを「瞬間凝固1.

を使った瞬間凝固製法に切り替



インタビューに答える 近藤芳嗣社長

えたという。

機でも、 にがり。 できる。 底が浅い特注サイズ。それらは、 のストロークが短くて済むように、 していたにがりは、 同社がこれまで独自凝固法で使用 型箱は、手作業でのワンツー 同じように使用することが ㈱海の精の海精 同

ちでは、 できる。 ただ、ノズルは取り外しが簡単にで を通した時に噴射がうまくいかない。 なので、す 合した後、 になる。その状態で、 きるので、 「これは、基本的に天然にがり専用 これはこれで良い感じ。 全部取ると、 ボタン押すだけで撹拌が まし粉でやると、 撹拌板だけ まし粉を混 ノズル

P24参照)。 豆腐メー 開発した新方式の豆乳凝固機「瞬間凝固1.2」(2015年7月号 場担当者の生の声を聞いていく り、業界初の「瞬間凝固製法」(製造特許申請中)という凝固法を生み出 高温豆乳を天然にがりで凝固する絹ごし豆腐が容易にできるようにな このコーナーでは、実際に「瞬間凝固1 ノズルからにがりを噴射させることで、これまで困難とされてきた した同機。その導入には、どんな効果を現場にもたらすのだろうか、 豆腐製造機械メー カーの間でその導入が広まっている。 -\ (株)ア ル(愛媛県新居浜市、舛岡正弘社長)が 2」を導入した豆腐メー 36 本 の

第2回

ユーザールポ

(株)アール (愛媛県)

(有)近藤豆腐店(奈良県天理市)

絹ごし豆腐すべてを「瞬間凝固製法

に

築き上げた味を安定化

し、次世代

長年の思い、特許製法の機械化

良県下の

多く

パーで扱われている。 2009年工場を

スタッフ30人超、

「瞬間凝固 1.2」

導入メーカーに聞く

てきました」 寄せの絹ごし豆腐を作っ 温豆乳の天然にがり一発 で開発した特許製法で高 「うちは、これまで独自

価格帯でありながら、 として名高い同社は、国産大豆を基 近藤芳嗣社長。奈良でこだわり豆腐 本とし、1丁200円台後半という 豆腐店(奈良県天理市)の そう話すのは、 制近藤

> 新築。 得させて、 代わると、 が基本の手作業になる。スタッフが た製造体制を行っている。 「ただ、その凝固法もワンツ デ ータを数値化し、 管理され 寄せ

こともあったが、 て機械化ができないかと取り組んだ きませんでした」 ない。何とかその製法の理論を使っ 慣れてもらわないといけ ある程度、その技術を習

(33) FOOD JOURNAL FOOD JOURNAL (32)