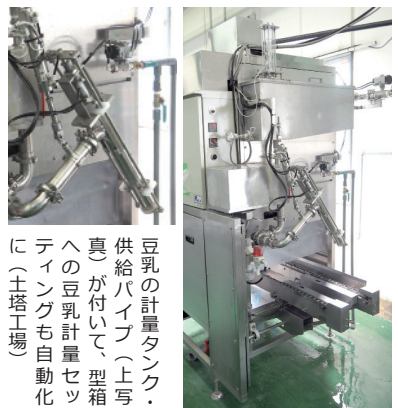




↑突き出た36本のノズル。ノズル1本につき7カ所の噴射口がある(36×7=計252カ所)。それが、高温豆乳が入れられた型箱に向かって降ろされていく。攪拌板が型箱の底まで降りる間に、252カ所から一斉に天然にがり(石膏)が噴射。凝固時間、わずか1.2秒。「高温一発寄せ」を機械で実現させている。

「瞬間凝固 1.2」仕様

能力：50~70箱/h
 電気容量：AC100V 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事は可能です。



豆乳の計量タンク・供給パイプ(上写真)が付いて、型箱への豆乳計量セッティングも自動化に(土塔工場)

ました。まさか凝固剤をこんなたくさん(36本)のノズルで一斉噴射するとは。36本まで(開発を)よく頑張られたなあ、さぞかし大変だっただろうなと。感動しました」

高落会長は、以前印刷会社に勤務していたことから機器に精通し、豆乳煮釜も自ら設計・製造するほど。凝固に関しても、独自の器具を作るなど、さまざまな寄せ方を何度もチャレンジしたが、高温豆乳にがり寄せの自動化には至らなかったという。

その後、すでに導入していた(附近)藤豆腐店(奈良県、2016年4月号同コーナーに掲載)を見学した際に実機を見て、話を聞いたという。

「近藤さんの豆腐を食べて、さすがだ。行く所まで行ったな。これなら十分使えると確信しました」

「以前と比べ、寄り方がしっかりし

そうして、製造元の(株)アールに連絡。会長と社長の2人で愛媛まで行き、自社使用の大豆で試作。その出来に満足しての導入となった。

効率とコスト減の効果を感じる

導入から約7カ月。土塔工場に設置された「瞬間凝固1.2」は、木綿豆腐の凝固に使用されている。

導入してからの状況について、高落翔平社長は、

「以前と比べ、寄り方がしっかりし

インタビューに応じてくれた
代表取締役社長・高落翔平さん



インタビューに応じてくれた
代表取締役社長・高落翔平さん



ユーザーポ
 ユーザー (株)高丸食品 (大阪府)
 メーカー (株)アール (愛媛県)

シリーズ 導入メーカーに聞く 「瞬間凝固 1.2」 第5回

「瞬間凝固 1.2」 大阪 (高丸食品 堺市) でも導入

高温豆乳寄せを自動化 工程減り、時間とコスト抑制

豆腐製造機械メーカー(株)アール(愛媛県新居浜市、舛岡正弘社長)が開発した豆乳凝固機「瞬間凝固1.2」。豆腐メーカーの間で、その導入が広まっている。

36本のノズルの252カ所の噴射口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天然にがりによる高温豆乳凝固の機械化を実現。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した。

今回は、昨年11月に同機を導入した(株)高丸食品(大阪府堺市)に話を聞いた。

こんな方法で実現させるとは

「この凝固機のことを最初に知ったのは、フードジャーナルの記事です。私も温豆乳寄せについては長年試行錯誤してきたので、こんな方法で実現させたのかと驚きました」

今回話を聞いたのは、豆腐メーカー(株)高丸食品(大阪府堺市)の高落(たかおち)実会長(65)と高落翔平社長(30)。同社が「瞬間凝固1.2」を導入したのは、昨年11月。当時、社長だった高落実会長が、月刊フードジャーナルの記事を見たことがきっかけだという。

「そこに記されていたアドレスから、ネットで噴射の瞬間の動画を観

いずれも充填豆腐。これからは『瞬間凝固1.2』を活用して、カット豆腐でも付加価値商品を出して行くことを考えています」と話している。



工場内俯瞰 土塔工場

(株)高丸食品(豆富工房仁徳)

(本社工場) ☎ 072-252-0849
大阪府堺市北区百舌鳥赤畑町5丁715

(土塔工場) ☎ 072-349-7847
大阪府堺市中区土塔町 2292-8

「瞬間凝固 1.2」で作られた木綿豆腐

「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関しては、下記連絡先にお問い合わせ下さい。

(株)アール ☎ 0897-45-0076

愛媛県新居浜市黒島 1-3-45
FAX 0897-45-1043

<http://www.rrr.co.jp/>

※ネット上で「瞬間凝固 1.2」噴射の瞬間の動画が見れます。