

突き出た36本のノズル。ノズル1本につき7カ所mの噴射口がある(36×7=計252カ所)。それが、高温豆乳を入れた型箱に向かって降りていく。攪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か噴射。凝固時間わずか1.2秒。「高温一発寄せ」を機械で実現した。



ノズルは簡単に脱着が可能。平野豆富製造所では、ノズルを外して、すまし粉凝固にも使用。別チューブからすまし粉を注入し、36カ所の穴抜きされた攪拌板で攪拌される。

「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。



(有)平野豆富製造所

福岡県福岡市西区周船寺 2-9-6
☎092-806-1114

<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

機を開発したと聞きまして。話を聞いて、導入を決めました」
同社は、これまで天然にがり(アイテムによっては、すまし粉)を使用。これまでに何度か乳化にがりを使う話を持ち上がったが、一度も使っていないという。かつては、冷豆乳の電子凝固もしていたが、「マグショット」導入からは、温豆乳凝固を導入していた。

進化している。作業時間が瞬時だし、自動化ラインに組み込むことができるので、これまで半自動で手作業を要していた部分を無人化することができました」
同社工場では、導入時に自動化ラインに「瞬間凝固1.2」を組み込んでいた。これは、全国でも初めての試みとなる。これにより、高温天然にがり寄せで、毎時2000丁の製造能力を実現。人員配置の軽減化、効率化が大幅に進んだ。

「うちもある程度、量を作ります。効率という意味では、乳化にがりを使えばもっと簡単なのでしょうが、やはり、天然にがりの高温豆乳寄せの、この味を大事にしていきたいという

手作りの味を量産

導入から2カ月が経過。移行期の調整もスムーズに進み、作業は順調だという。



インタビューに答える
工務担当・萩迫さん

「瞬間凝固1.2」は、熟練の職人でなければ難しいとされる高温豆乳天然にがり寄せを、多数のノズルからの一斉噴射という独特の理論で機械化を実現。遅効性にがり、冷豆乳など機械化された量産凝固法の中でも、職人の技法に最も近い凝固法と言えるだろう。

「天然にがりの高温豆乳寄せは、瞬時に凝固するので、新鮮で、大豆の味を引き出してくれる製法。『瞬間凝固1.2』を導入して、改めてそう感じました」
同社では、同ラインで製造された商品のフィルムに「瞬間凝固製法」と表示。凝固の違いや良さを消費者に向けてPRし、商品の差別化の材料として活用していきたいという。



ユーザールポ

ユーザー
(有)平野豆富製造所 (福岡県福岡市)
メーカー
(株)アール (愛媛県)

シリーズ 「瞬間凝固1.2」 導入メーカーに聞く 第3回

平野豆富製造所に今年3月導入された「瞬間凝固1.2」自動化ライン

「瞬間凝固1.2」を自動ライン化 毎時約2000丁高温にがり寄せ実現

豆腐製造機械メーカー・(株)アール(愛媛県新居浜市、舩岡正弘社長)が開発した新方式の豆乳凝固機「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高温豆乳を天然にがりで凝固する豆腐が容易にできるようになり、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した同機。その導入は、どんな効果を現場にもたらすのだろうか。

自動化ラインで人員負担軽減

「瞬間凝固1.2」を導入したのは、今年3月。その際、自動化ラインに切り替えました」
今回話を聞いたのは、(有)平野豆富製作所(福岡県福岡市)の平野浩二専務取締役と工務担当の萩迫良也さん。フワとした分厚い豆腐生地が人気の「糸島揚げ」をはじめ、各種豆腐を製造している同社。これまで、凝固に関しては、ラウンドバケット凝固機と天然にがり凝固機「マグショット」を使用していたという。
「『マグショット』の機器メーカー! (株)アールから新たな天然にがり凝固



水の中で、自動的にカットされ、バックされていく。

3段積みで蓋が閉められ、熟成されていく。ライン上を少しずつ移動。

「瞬間凝固1.2」(右)で凝固型箱が持ち上げられ、3段積みになる。

「瞬間凝固1.2」(奥)の手前で型箱に豆乳が入られる。