



↑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。



湧川食品の製造現場
写真の左側に「瞬間凝固1.2」

「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。

「絹ごしは乳化にがりを使っていたのですが、導入後はそれをすべて天然にがりに変えました。乳化にがりは天然にがりより高価な凝固剤ですから、その差額が生まれる。さらに『瞬間凝固1.2』だと、天然にがりの使用量がこれまでの3分の1に減らすことができる。その差額は想像以上でした」

その生み出された差額は、同機の月々のリース代を上回り、「お釣りがくるぐらい」だという。そして7年後のリース期間終了以降は、その差額がそのまま経費削減になる。

「製造先の株アールは、うちの工場に自動化ラインを入れた時に設計をお願いし、同社の自動カット&パック詰め装置(クリーンパッカー)

を2台入れていきます。その実績と信頼があったので、話を聞いて、すぐに導入しようと決めました。サイズが違う2種類の型箱でも、攪拌機の部品をワンタッチで付け替えるだけで兼用ができるので、助かります」

絹ごしを高温天然にがり寄せに

昨年10月に導入後、同社の絹ごしは、すべて「瞬間凝固1.2」で高温天然にがり寄せに転換。豆乳濃度は、約14・5度。約70℃半ばという通常

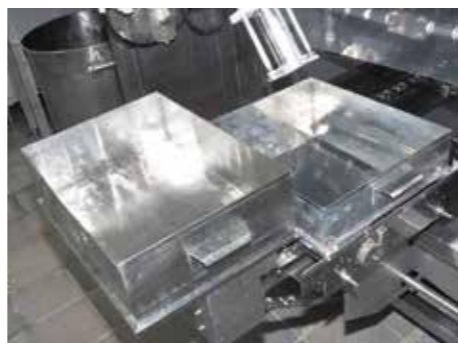


湧川食品の絹ごし商品。「瞬間凝固1.2」で作られている。最近では、沖縄でも絹ごし豆腐の需要が伸びている。

より高温で凝固される。「味や食感に関して、以前と遜色なく、より良くなったと思います。お客様からも以前と変わらない評価を受けています」

沖縄は、伝統的な手作り製法で硬くてしっかりした島豆腐(木綿)が主に食べられてきたが、最近では、若い人を中心に柔らかい食感の絹ごし豆腐も多く食べられ、かなりの割合を占めるようになってきた。

絹ごしを「高温天然にがり寄せ」



サイズの違う2種類の型箱を兼用。攪拌機の部分をワンタッチで付け替えるだけ。



(有)湧川食品
☎098-946-7273
沖縄県中頭郡西原町字幸地 986

するのは、手作りでは高度な技術を要する。業界で初の「高温天然にがり寄せ」の機械化を実現した「瞬間凝固1.2」が、今回沖縄に初めて導入されたことは、沖縄の豆腐市場にとっても、意義深い。

湧川社長は、「『瞬間凝固1.2』は、採算性でも、品質向上の面においても魅力的。特にこの規模の工場にとっては、大手にはできないことができると話している。



(有)湧川食品で稼働している凝固機「瞬間凝固1.2」。1時間当たり50~70箱の高温にがり寄せに対応。導入以来、同社の絹ごしはすべて同機で凝固されている。

ユーザーポ

ユーザー (有)湧川食品 (沖縄県)
メーカー (株)アール (愛媛県)

シリーズ 導入メーカーに聞く 第7回 「瞬間凝固1.2」



(有)湧川食品
代表取締役社長 湧川 満さん

「瞬間凝固1.2」沖縄に初導入 絹ごしを天然にがり全面転換 リース代補って余りある採算性

乳化にがりからの転換

「今回、『瞬間凝固1.2』を導入した動機で一番大きかったのは、採算性です。7年のリースを組んだのですが、月々のリース代よりも、導入したことによるコストダウンの効果の方が金額的に上回ることが分かったのです」

今回話を聞いたのは、沖縄の豆腐・油揚げメーカー・(有)湧川(わくがわ)食品の湧川満社長(57)。

同社は、昭和35年創業。8年前から自動化ラインを導入し、煮取り製法でパック豆腐を製造。業務用や学校給食、病院用、また、コンビニやスーパーなど大手流通で幅広く扱

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10月に同機を導入した(有)湧川食品(沖縄県)に話を聞いた。