

そらしリーズ加工適正試験について

- 日 時： 2025年12月12日（金）
- 場 所： 中国四国農政局
- 発表者： 株式会社カンショク 専務取締役

秋山 昌己（あきやま まさき）

会社概要

～自社概要～

私たちは香川県観音寺市で豆腐・油あげを通じて
地域に**笑顔**を届ける食品メーカーです。

昭和23年創業。
香川県を中心に毎日新鮮な
豆腐や油あげを日々お届け
しています！

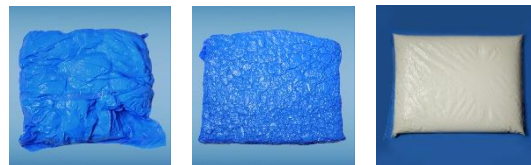


はじめまして、
3代目店主です。
若い力で日々大豆たんぱくの魅力を
探求してまいります！

○主な販路： 中国四国地区の主要スーパー、コープ宅配、四国学校給食、
老人介護施設、うどん屋、冷凍食品、蒲鉾製造、惣菜製造 他

～自社概要2～

“値頃感”と“取扱い・使い勝手の良さ”を大切に
 日々大豆たんぱく製品を提供しております。



一般用

業務用

昔ながらの
手造り製法

顧客要望へ
多品種対応

徹底した
品質管理

～自社概要3～

毎年、四国・全国の同業者と共に、豆腐の普及、
技術や知識の研鑽を行う活動を続けています。



香川県産大豆の普及を目指して。大豆100粒運動開始。
全国初！？豆腐屋さん大集合のとうふマルシェ 🤗
2025年11月ニッポン豆腐屋サミットin香川 初開催！

そらしリーズ 加工適正試験

～加工適正試験～

大豆品種	加工商品	加工日 天気	気温 水温	丸大豆 外観	浸漬大豆 外観	浸漬時間	豆腐 外観	豆乳濃度 Brix	豆乳 外観	官能評価
そらたかく	おぼろ豆腐 もめん豆腐	11/20 (木)	14.7℃	適 (小粒特定) (選別良好)	適	10:05	○ (白色)	Brix 13～14	泡少	あっさりしていて 癖がなく食感がよ かった。
そらみのり	もめん豆腐 絞り豆腐	12/4 (木)	16.2℃	適 (大粒1等) (選別良好)	適	10:10	○ (白色)	Brix 13.5～ 14	泡少	そらたかくより甘 みが高く加工適正 ○。
そらひびき	油あげ	12/8 (月)	17.0℃	適 (大粒特定) ※紫斑あり (選別良好)	適	20:30	○ (黄金色)	Brix 5	泡少	通常のあげ用大豆 と遜色なし。
そらみずき	もめん豆腐 絞り豆腐	12/11 (木)	15.7℃	適 (小粒特定) (選別良好)	適	10:50	○ (白色)	Brix 13.5～ 14	泡少	あっさり、豆乳に 独特の香り。
輸入大豆	豆腐	12/8 (月)	15.9℃	適 (大粒特定) (選別良好)	適	10:15	○ (黄色)	Brix 13～14	泡少	通常品。

●評価基準： ○適 △普通 ×不適



まいにち、だいたず。
カンショク
kanshoku

～写真①～





まいにち、だいず。
カンショク
kanshoku

～写真②～



～輸入大豆との比較～

- ・加工用大豆選定において最も重要な要素のひとつは、【選別の精度】となります。
- ・そらたかく、そらみのり、そらひびき、いずれの大豆も加工適正は良好でした。