

# 国産大豆に期待すること

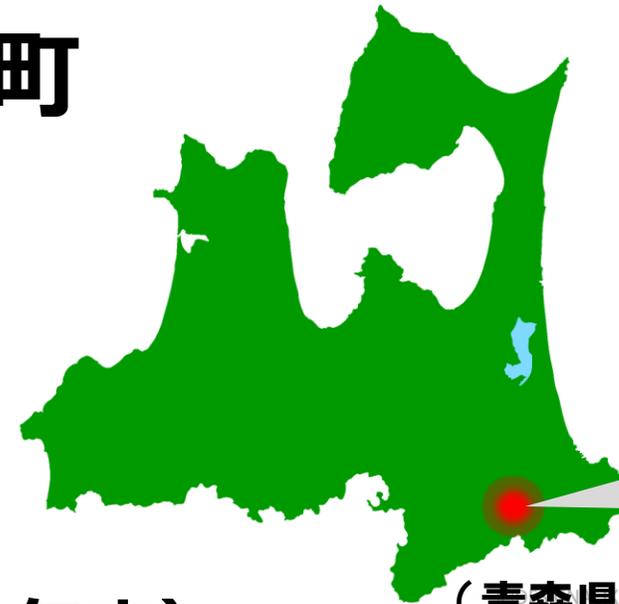


**太子食品工業株式会社**

2023年7月24日

# 1. 会社概要

- 社名：太子食品工業株式会社
- 本社：青森県三戸郡三戸町
- 創業：1940年
- 社長：工藤 茂雄
- 資本金：7,000万円
- 従業員数：約650名 (2020年度)
- 売上高：約180億円 (2020年度)



(青森県三戸郡)



本社

# 生産・営業拠点



十和田工場(1971年操業)

「十和田八幡平国立公園  
(十和田湖・八甲田地域)」隣接

製造品目:豆腐・納豆・油揚  
味付油揚・蒟蒻・加工品



日光工場(1998年操業)

「日光国立公園」隣接

製造品目:豆腐・油揚  
豆乳・ゆば



雫石工場(1992年操業)

「十和田八幡平国立公園  
(八幡平地域)」隣接

製造品目:もやし



古川清水工場(1986年操業)

「栗駒国立公園」隣接

製造品目:豆腐

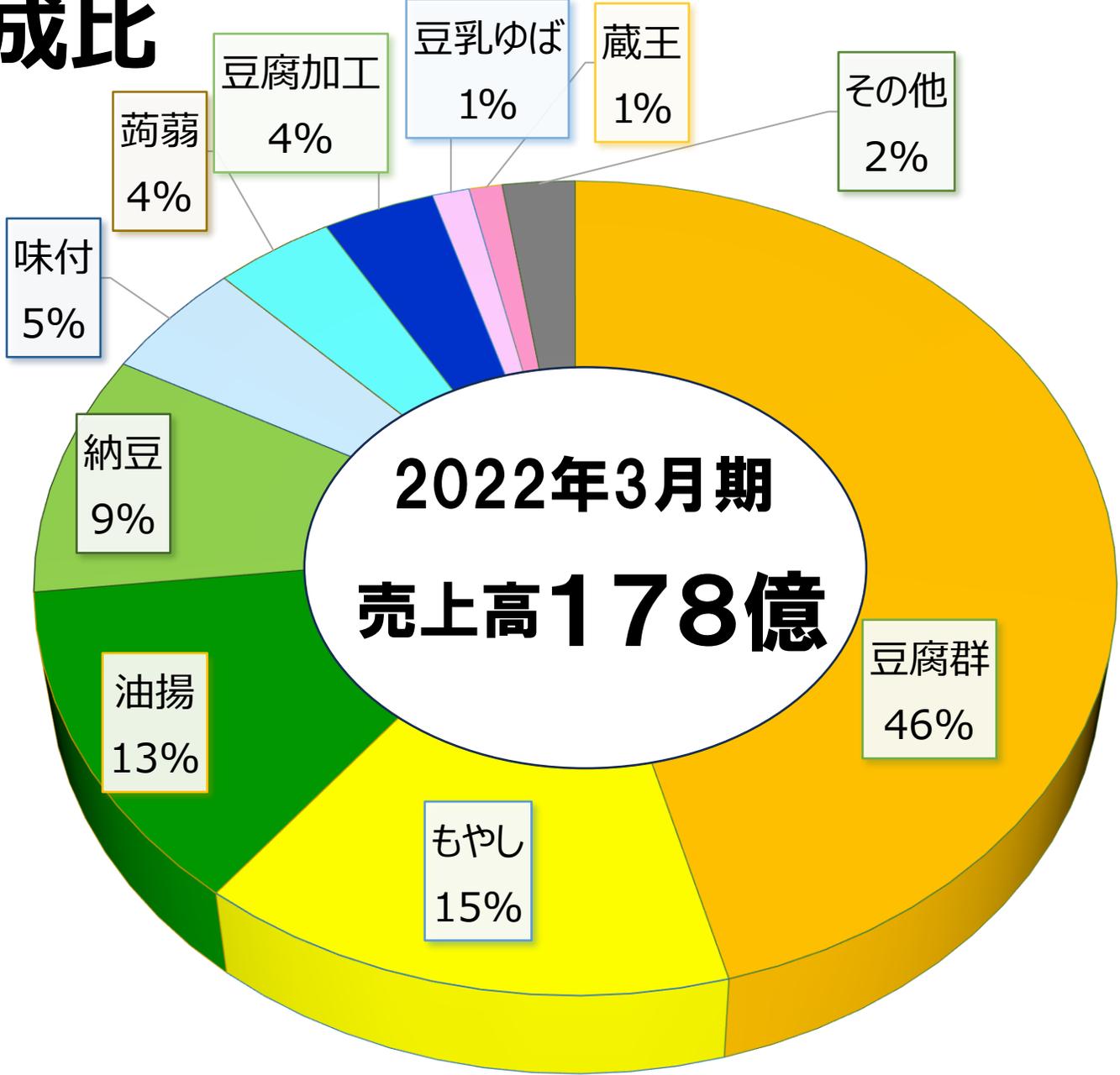


蔵王高原フーズ(2015年操業)

「蔵王国立公園」隣接

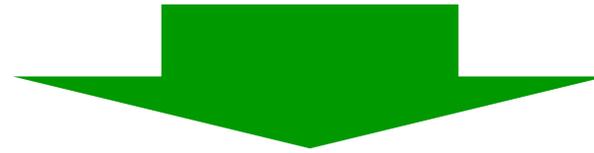
製造品目:豆腐・加工品・油揚

# 売上高 構成比



毎日食べるもの だからこそ

「自然・シンプル」  
+  
「いつでも同じおいしさ」



これを実現するための

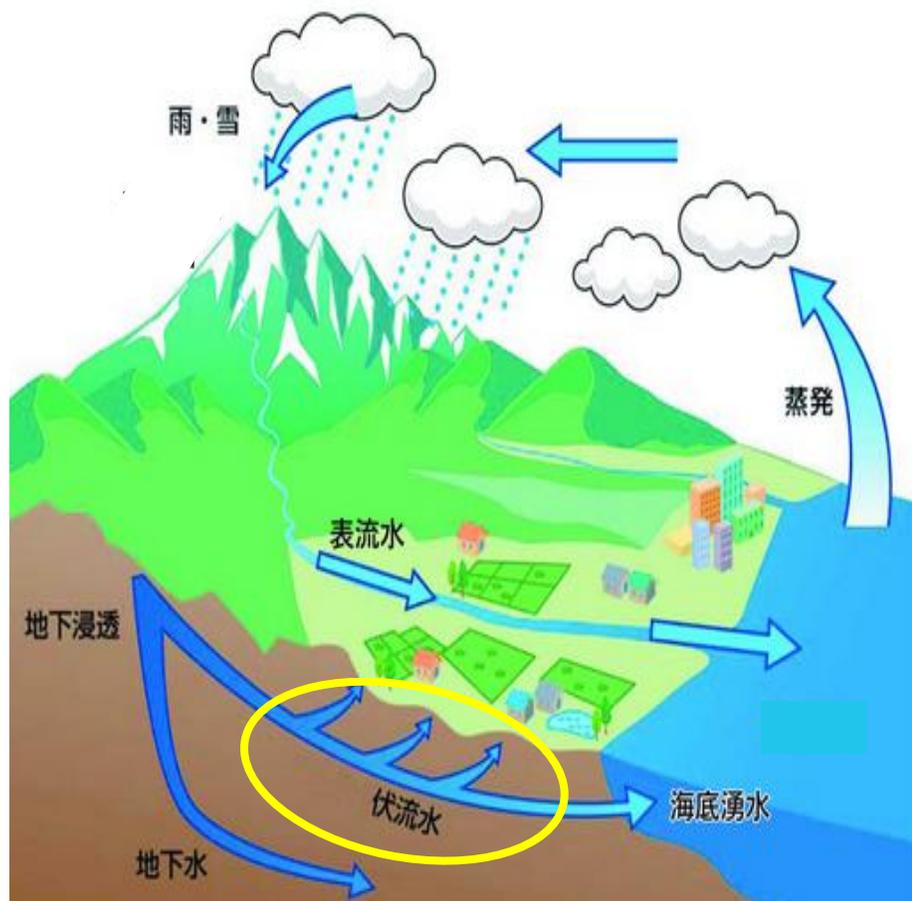
①原料のこだわり

②製法のこだわり 独自技術

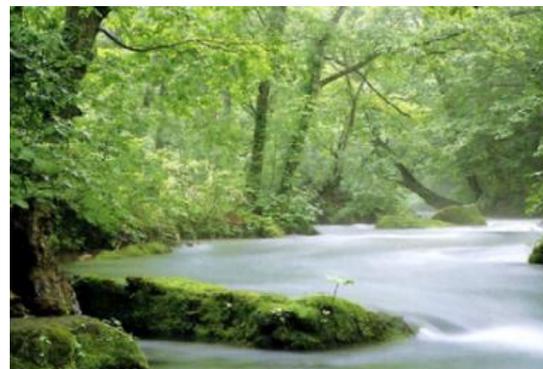
# ①原料のこだわり

## 【水】

「自然がろ過した天然伏流水・地下水」を  
仕込みから一貫して活用できる工場立地。



十和田工場  
八甲田山系



日光工場  
日光連山

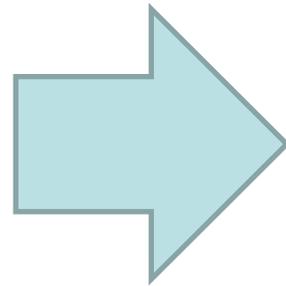


# ①原料のこだわり

## 【大豆】

- ・産地、生産者が見える、産地とともにつくりあげる  
⇒ 産直大豆、非遺伝子組換え大豆

大豆：産地との協同取り組み



# ①原料のこだわり

できるだけ化学合成されていない自然素材を使用したい



**「消泡剤」を使用すると・・・豆腐が作り易い！**

- ・作業の効率化(消泡効果、おからと豆乳の分離)分離工程 約1/2に時間短縮
- ・歩留まり約2割アップ
- ・品質改良、pH調整効果(品質の安定した商品を容易に作れる) 出典:理研ビタミン(株)資料より



お客様の安心安全、「シンプル素材」にこだわり

**消泡剤不使用**

そのために・・・気泡が発生しにくい豆乳の製造方法。

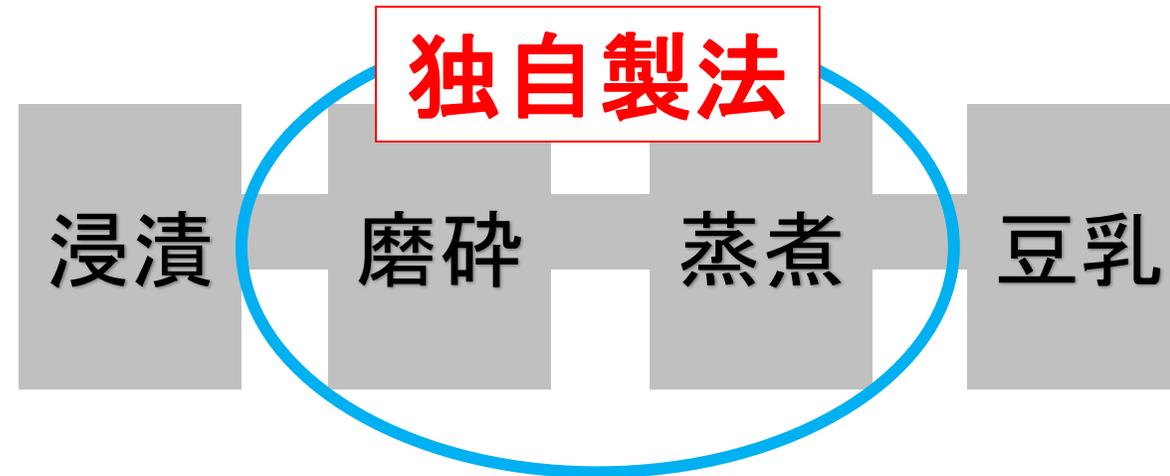
「気泡除去装置」を設置。

## ②製法のこだわり

・素材の良さ(旨み・甘み)を引き出す

◆豆乳は乾燥固形分11.5%以上、  
タンパク5%以上の徹底した成分管理  
(国産豆腐の場合)

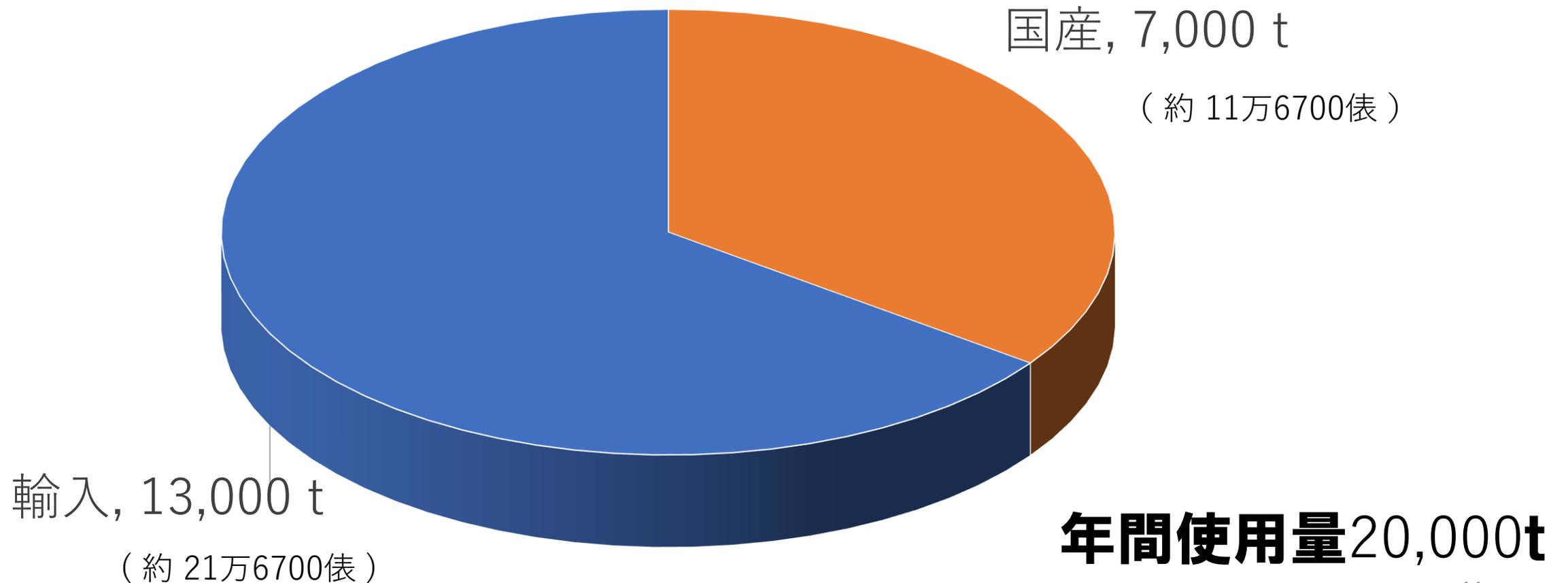
◆大豆をすりつぶす時の酸化を防ぎ、  
一気に加熱することで、雑味・不快味を抑える独自製法



大豆選抜指標等について

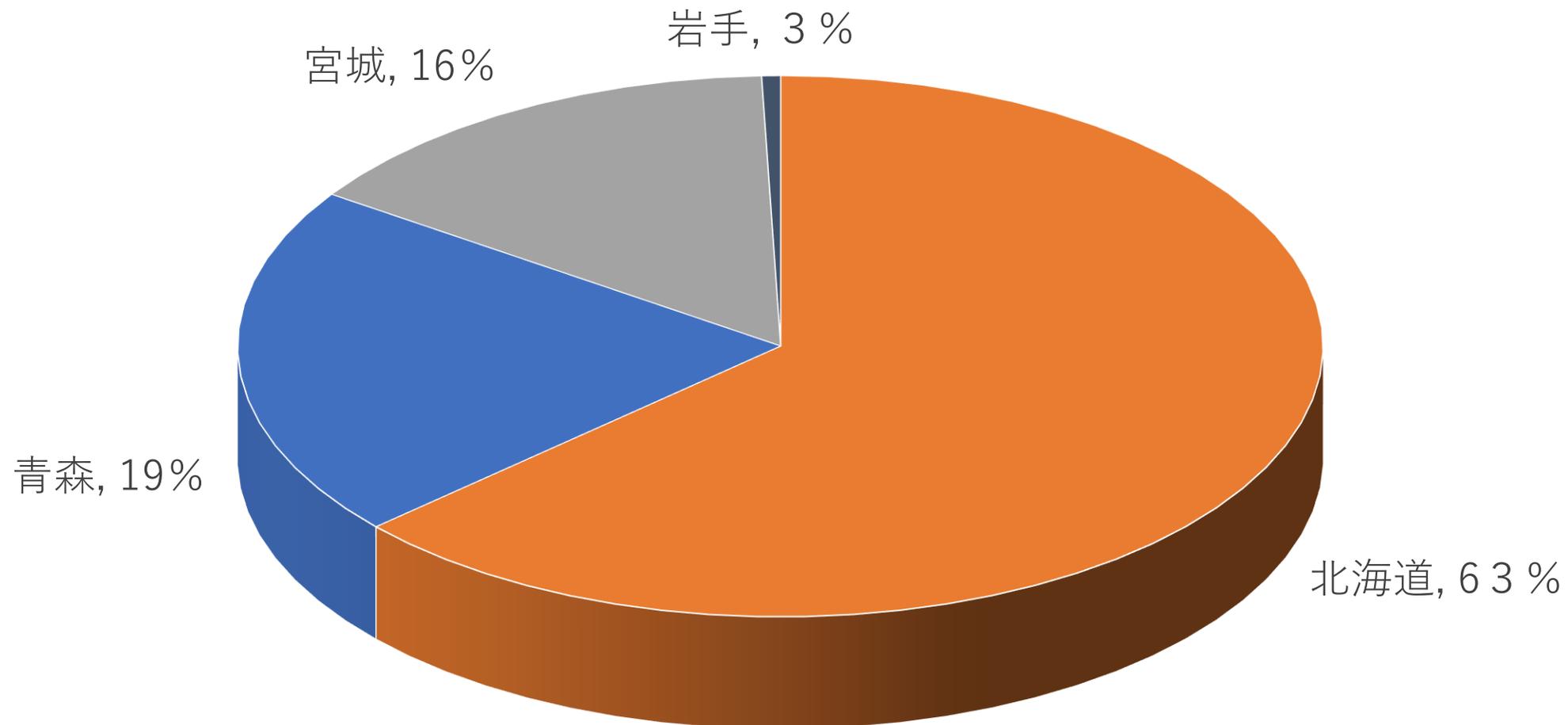
# 大豆使用量（全体）

2022年度 大豆使用量(全工場)



# 国産大豆使用量構成比(2022年度 全社)

2022年度 大豆使用量(全工場)



# 主な使用品種

- 北海道産大豆

ユキホマレ           ： 豆腐、納豆、ゆば

タンパク少なく加工が難しいが甘味が強く食味が非常に良い

- 青森県産大豆

オオスズ            ： 豆腐、油揚げ、納豆

タンパク・シヨ糖のバランス良く、何でも加工出来て食味も良い

- 宮城県産大豆

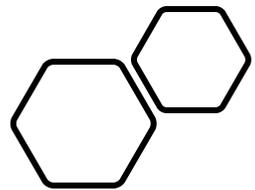
ミヤギシロメ       ： 豆腐、納豆

タンパク・シヨ糖のバランス良く食味が非常に良い

タンレイ            ： 油揚げ

シヨ糖分少なく食味弱いが、タンパク高めで油揚げに最適

品種ごとの成分特長によって適正が変わるため用途を変えています



弊社  
北の大豆シリーズ

おかげさまで発売20年。

# 北の大豆

## 20年目のリニューアル!

食の大切さが見直されているいまだからこそ

お客様の健康づくりに奉仕したい。

主原料である大豆の良さを引き出したい。

余計なものを使わずシンプルなものづくりをしたい。



# 北の大豆

北海道産大豆使用

これが、大豆の力。太子の夢。

**西 SAIJI**  
減塩大豆のたまり水缶詰

旨味期限

内容量 360g

原材料名 丸大豆(北海道産100%)  
衣子組みあえでない/塩化マグネシウム(作り)

内容量:360g 賞味期限:常温 保存方法:常冷蔵(10℃以下) 製造元:太子食品工業株式会社  
小売店:戸田 戸田大川町山手6-8 製造所:  
①太子食品工業株式会社 日光工場 栃木県日光市町谷739-1  
② 味の素株式会社 日光工場 栃木県日光市町谷739-1

イソフラボン 39mg (100g中2.9)

エネルギー 325kcal  
たんぱく質 5.9g  
脂質 3.3g  
炭水化物 7.9g  
食塩相当量 0.05g

イソフラボン 39mg

●個別包装が平めに対応し、上げやすくはない。●容器内の水味は、お湯で水分を、白濁するのを防ぐにはお湯が好ましい。  
●お問い合わせ先 0120-417710 受付時間 9:00-17:00 土日、年末年始は、この表示とは異なります。

# 評価の決め手は原料由来のおいしさ

**北の大豆**

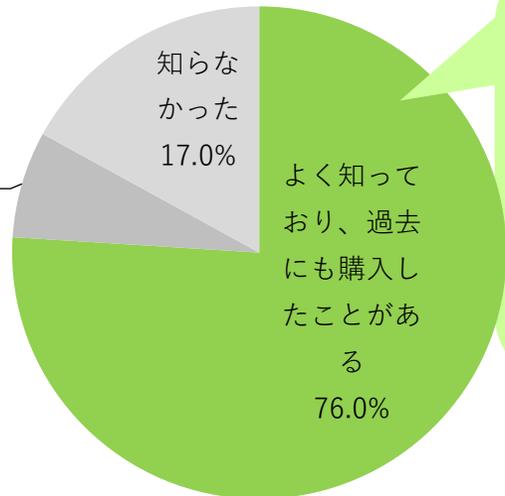
おかげさまで22年



**1998年発売**

現在「北の大豆」ご購入の  
76%がリピーター

見たこと、  
聞いたこと  
はあるが、  
過去に購入  
したことは  
ない…



## 〈ご購入の決め手〉

- 1位：北海道産大豆 [73%]
- 2位：素材・原料への**こだわり** [57%]
- 3位：大豆の甘みが感じられて**おいしい**[41%]
- 4位：消泡剤不使用[34%]

## 「さらにおいしく・ナチュラルに」進化します

これまで	+	製法技術	<p><b>さらにおいしく 製法見直し</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・極力、酸化を防いで、さらにまろやかで、豆の甘み・旨み際立つ</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>甘さ</p> <p>約3倍!</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>雑味・不快味</p> <p>約1/5!</p> </div> </div>
おいしい素材		自然	<p><b>添付品も、よりナチュラルに</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・化学調味料不使用たれ</li> <li>・無着色からし</li> </ul>
健康		エコ	<p><b>より環境にやさしく</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・納豆容器にエコ容器使用 (容器に再生材50%使用)</li> </ul>
大豆100%		安心・安全	
イソフラボン値表示			
水と大豆とにがりだけ			

# 国産大豆に求めること



- おいしい国産大豆
- 安心して食べられる国産大豆

という現在のイメージをしっかりと維持して頂きたい

国産大豆に求めること

より使いやすくなるように

- 品質成分の安定化(たんぱく、脂質、シヨ糖)

同一産地エリアの大豆成分が揃うような取り組みをお願いしたい

- ロットサイズのスケールアップ

## ①品質（もっとおいしく）

- 大豆の不快味を軽減し、甘みを引き出す独自豆乳製法により「食べやすさ」と「大豆本来のおいしさ」を両立した味に
- 「絹とうふ」のようななめらかな食感

## ②新しさ（もっと手軽に）

- 長い賞味期間（買い置きやまとめ買いにも）
- ワンハンドでたんぱく質10g摂取可能なバー形状。

## ③品揃え（もっと継続したい）

- 食べ飽きないよう、ラインアップは3種類。  
手に取りやすいように伝わりやすい味を選定。

- 賞味期間 61日間なので買い置きに便利
- 持ち運びやすいバー形状。  
シーンを問わず消費できる
- 1本で植物性たんぱく質を10g摂取可能  
(絹豆腐と比較して約2.5倍)

