

国産大豆に望むこと



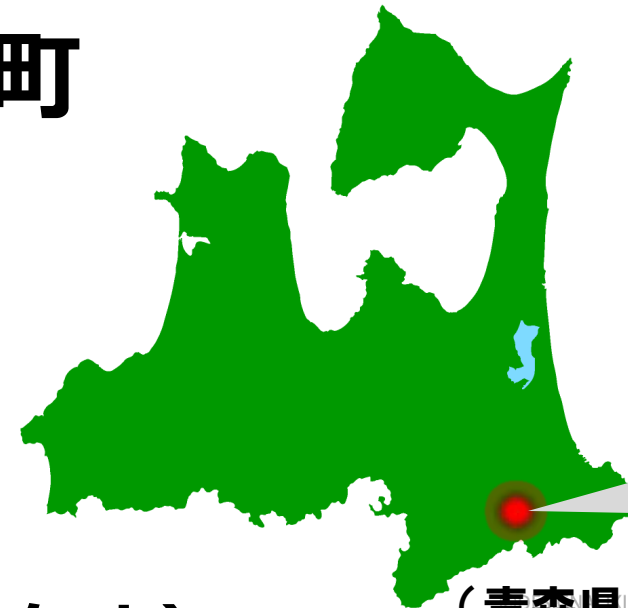
太子食品工業株式会社

東北大豆セミナー

2023年2月3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

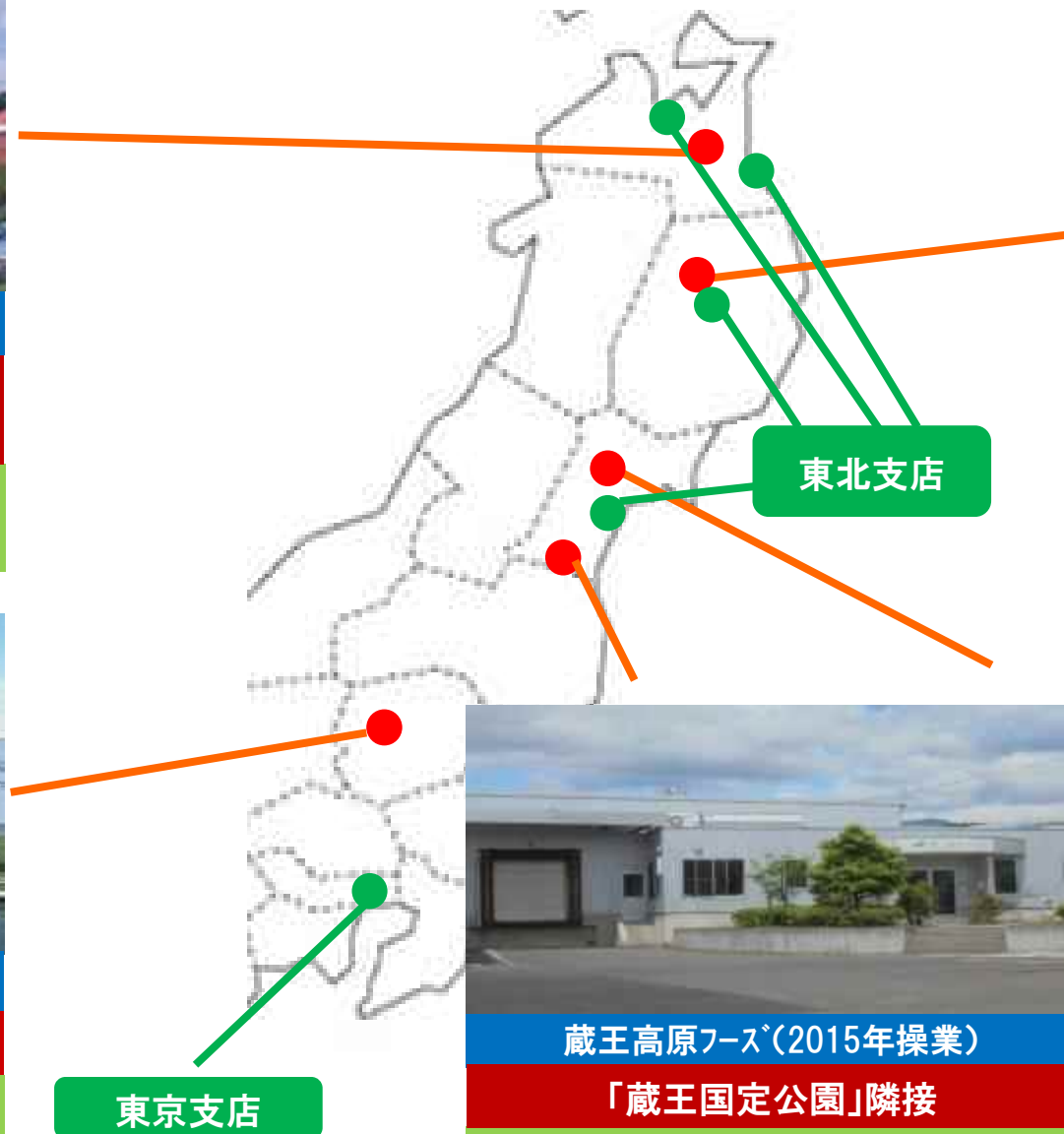
製造品目:豆腐・納豆・油揚げ
味付油揚げ・蒟蒻・加工品



日光工場(1998年操業)

「日光国立公園」隣接

製造品目:豆腐・油揚げ
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

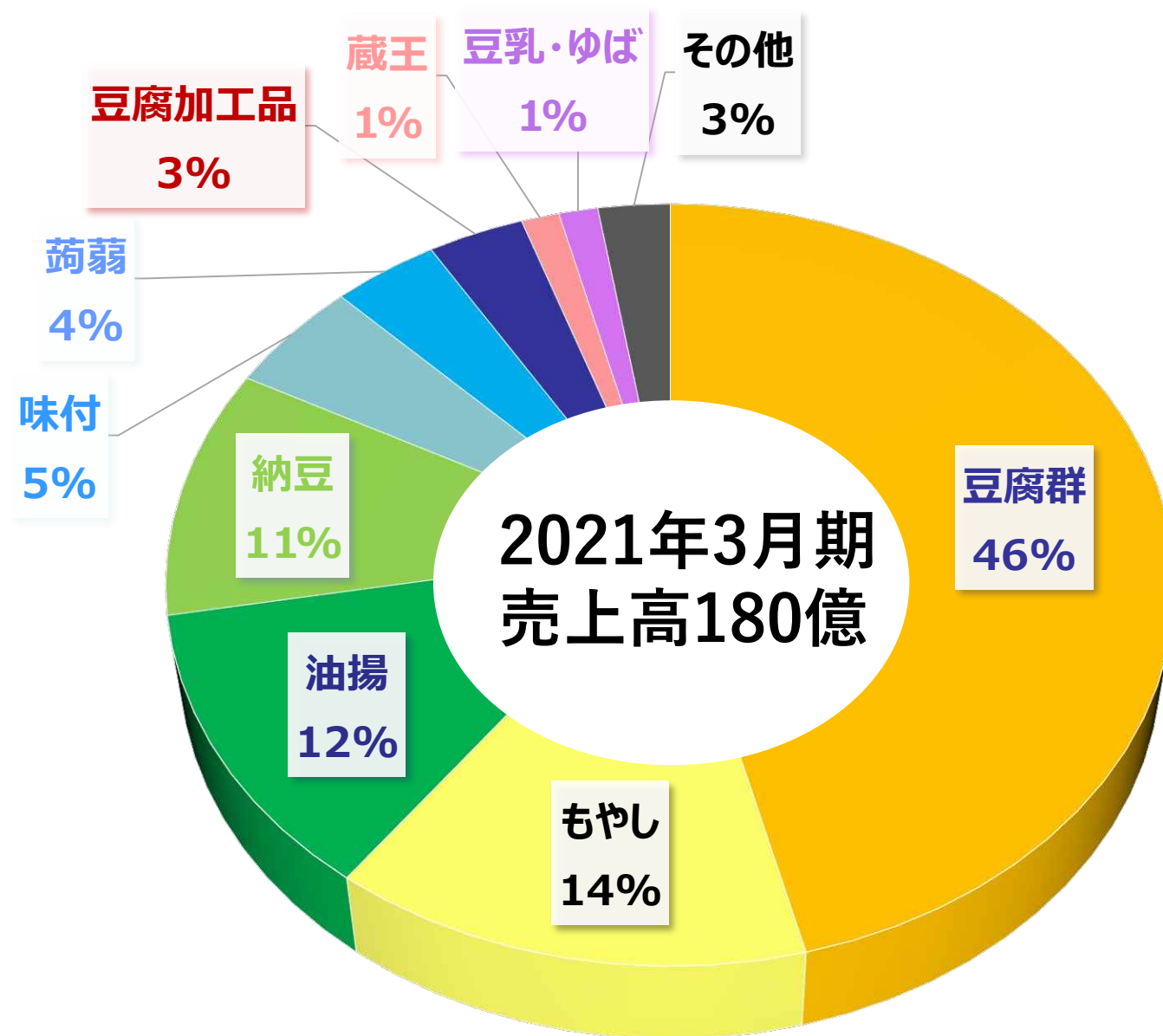


蔵王高原ファーズ(2015年操業)

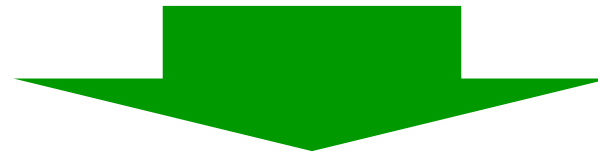
「蔵王国立公園」隣接

製造品目:豆腐・加工品・油揚げ

売上高 構成比



「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

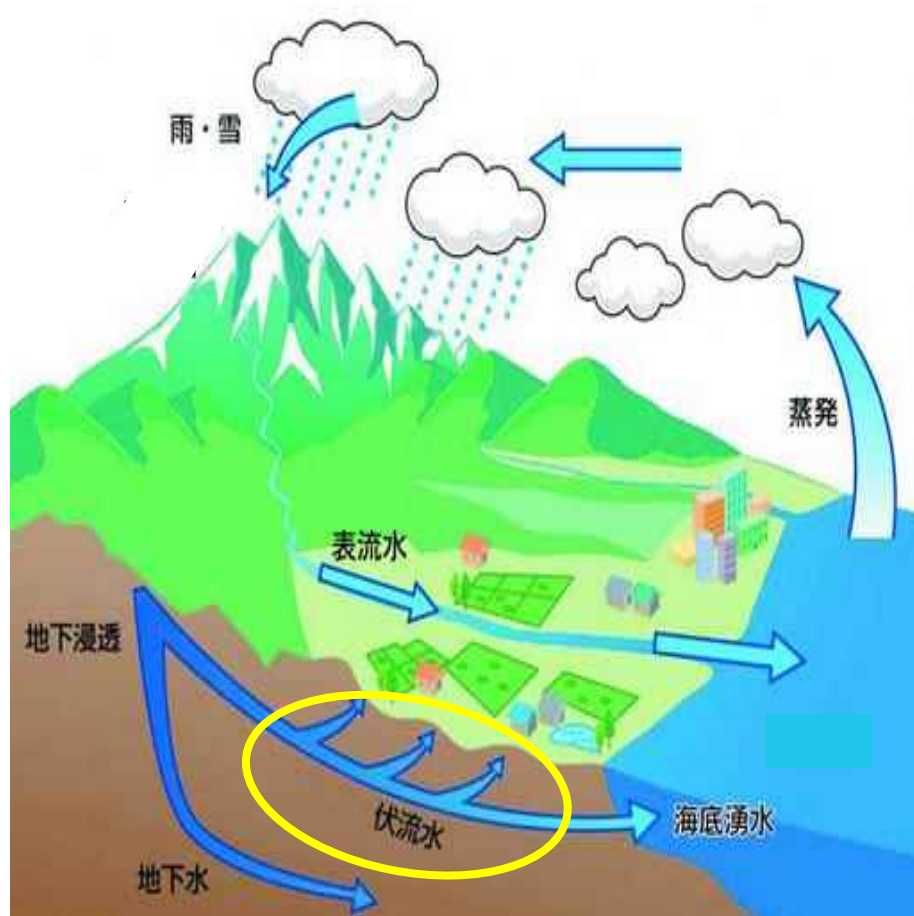
①原料のこだわり

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」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



雫石工場
岩手山麓



古川工場
栗駒山系

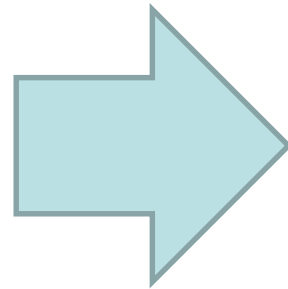


①原料のこだわり

【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。

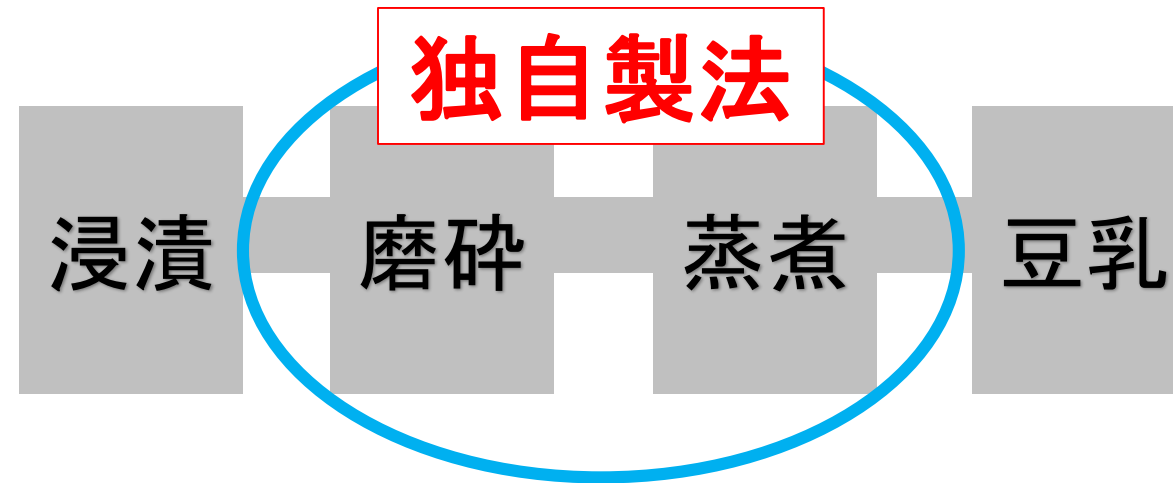
②製法のこだわり

・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)



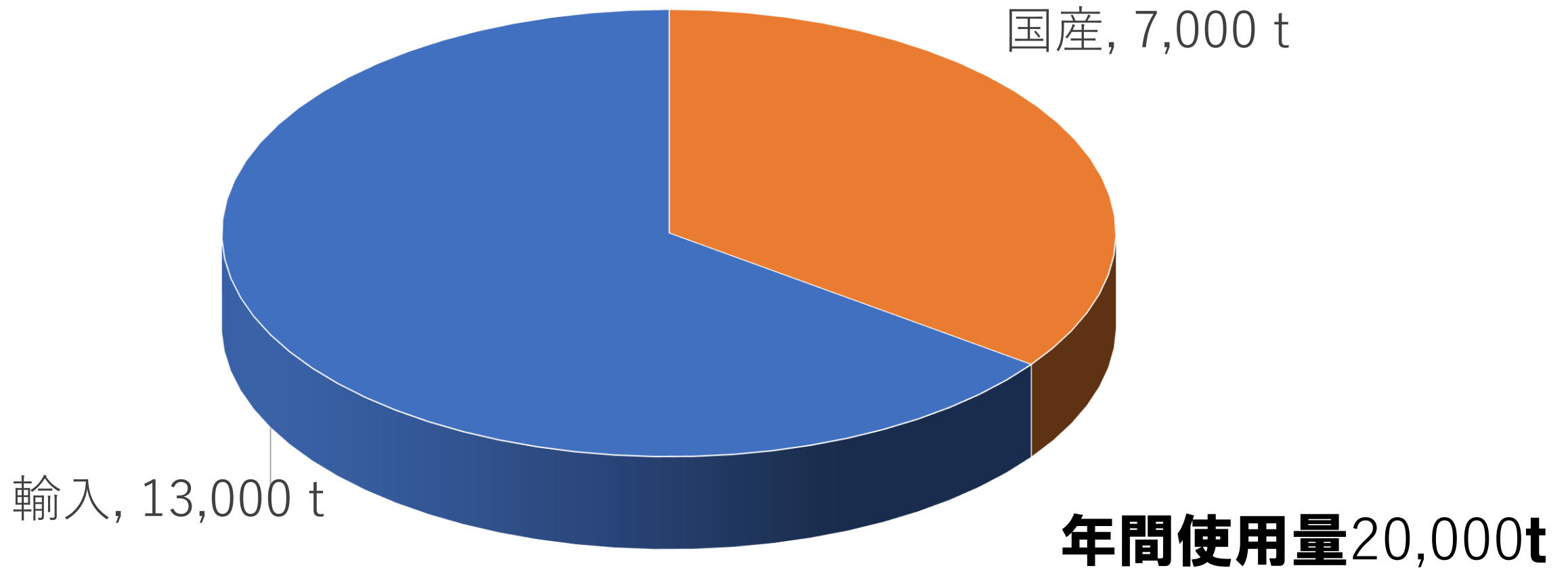
◆大豆をすりつぶす時の酸化を防ぎ、
一気に加熱することで、雑味・不快味を抑える独自製法



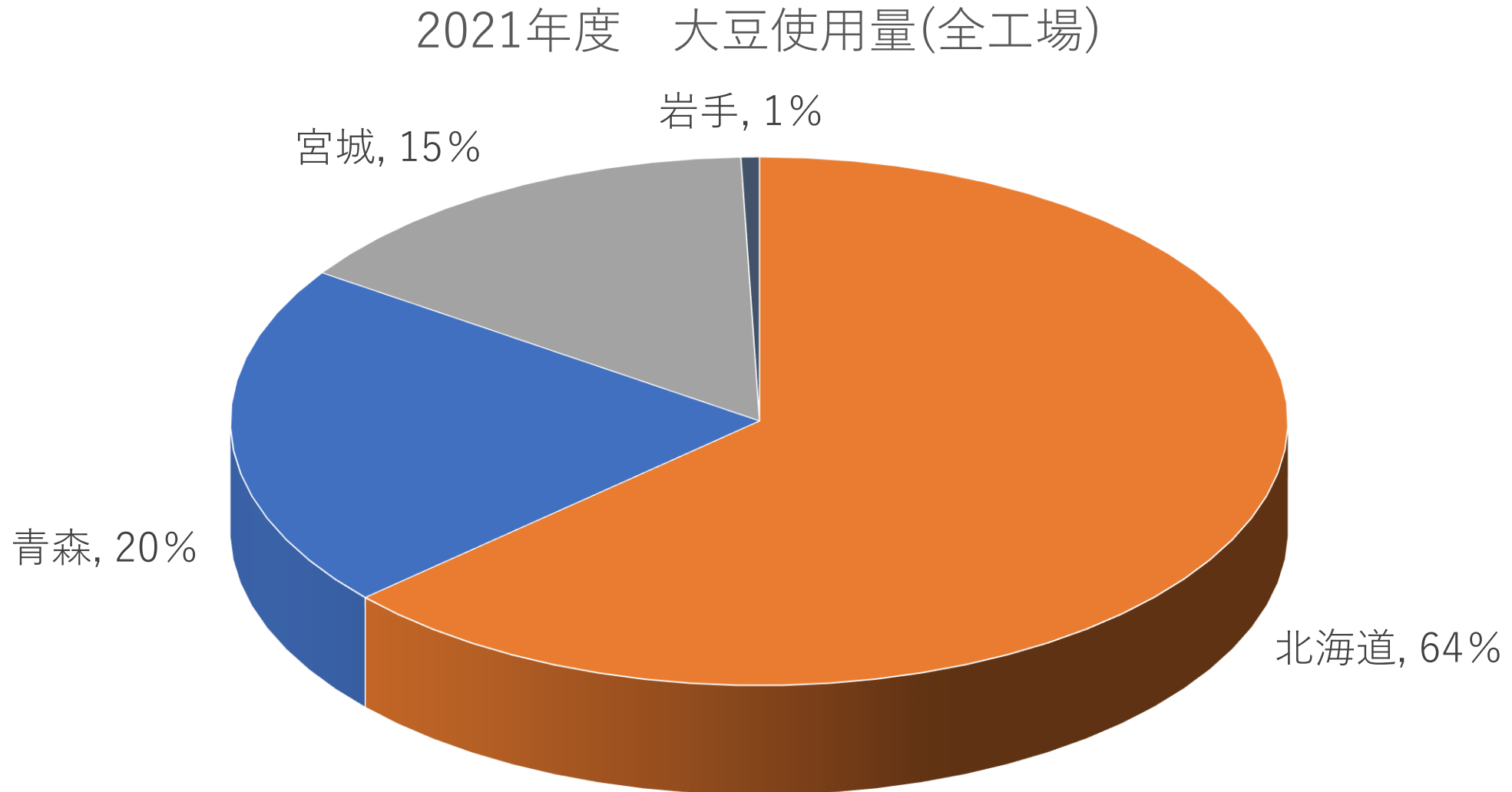
大豆選抜指標等について

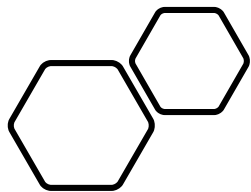
大豆使用量（全体）

2021年度 大豆使用量(全工場)



国産大豆使用量構成比(2021年度 全社)





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

北の大豆
絹

北の大豆
360g

イソフラボン
39mg
(100gあたり)

栄養成分表: 100gあたり
エネルギー 65kcal
たんぱく質 5.9g
脂質 3.3g
炭水化物 2.9g
食塩相当量 0.05g
イソフラボン 39mg

●特別製法でおいしく仕上げられています。●容器内の水は大豆の旨みと水分で、白濁することや油状になる場合があります。●お問い合わせ先: 0120-417710 受付時間: 9:00~17:00 土日、年末年始は休業です。この表示は目安です。

これが、大豆の力。太子の夢。

評価の決め手は原料由来のおいしさ

北の大豆

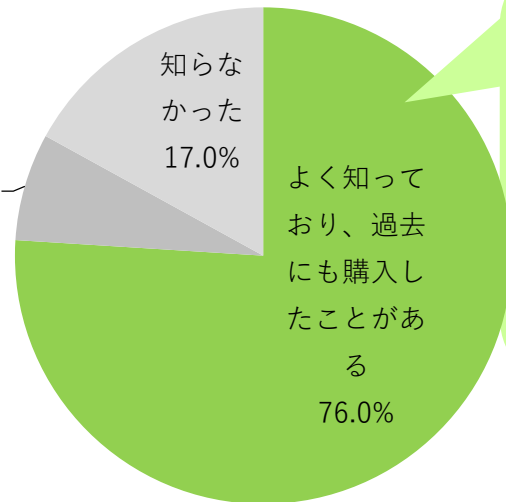
おかげさまで22年



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」進化する

これまで		
おいしい素材 ・甘みの強い北海道産大豆100%	+	製法技術 さらにおいしく 製法見直し ・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
健康 ・イソフラボン値表示		自然 添付品も、よりナチュラルに ・化学調味料不使用たれ ・無着色からし
安心・安全 ・水と大豆とにがりだけ		エコ より環境にやさしく ・納豆容器にエコ容器使用（容器に再生材50%使用）

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

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

→豆腐等の製造条件が安定し収益性アップ

更に豆腐製造技術の伝承が楽に…

品種特長＋産地特長をアピールした商品に繋がる