

大豆加工食品の開発の現状と今後

2019年11月26日
太子食品工業(株)
品質保証室 塚田

大豆加工品の開発動向

- 納豆
特許製法、機能性、簡便化
- 豆腐
簡便・即食・個食化、デザート、ロングライフ
- 豆乳加工品
低脂肪豆乳、豆乳クリーム(特許製法)
- 煮豆、蒸し豆
機能性表示食品、介護用食品
- 大豆蛋白
増量素材→ゼロミート

納豆業界

- 大手メーカーの商品開発

＜健康訴求＞

発酵コラーゲン納豆（特許製法）

すごい納豆（特許取得納豆菌使用）

ほね元気（特定保健用食品）

ビタミン₂生産量の多い納豆菌の開発

＜マイナス面の改善：納豆菌開発＞

ねばねば控えめ、やわらかい

低級脂肪酸の生産がないものを選抜

納豆業界

- タイシ

業界初のタレ添付

個食化対応 30g納豆（まめちゃん：11匹猫）

低アンモニア臭納豆菌の開発

（青森県と共同開発）

アンモニア臭控えめ サラダのさ（高压蒸煮）

納豆鑑評会 優良賞



超細かい
ひきわり



豆腐業界

- 太子食品
 < 安心、安全、健康、美味しさ >
 大豆、にがり、水だけを使用して
 全製品で、乳化にがり、消泡剤をつかわない
- 北の大豆豆乳：固形分12%、豆腐がつかれる
- 生とうふ：おいしさをそのままに
- まるで木綿：充填とうふを硬く、調理しやすく
- きぬ練りおあげ：なめらかで柔らかなお揚げ
- ゆば：一枚だけ汲み上げる

ものづくりの理念とコンセプト

安心・安全・美味、そして健康



水

- 水のきれいな場所を選定



大豆

- 遺伝子組み換え大豆不使用
- イソフラボン、ショ糖



にがり

- 乳化にがり不使用

品質・衛生管理



- 工程管理

お客様の真の満足のために

豆乳って色々あるけれど、本物はどれ？

本物はコレ！
タイシの豆乳はここがスゴイ!!

豆乳濃度（大豆固形分） **12%**

“市販で一番濃い豆乳”です!!

大豆と水だけでつくり、添加物一切不使用。
大豆のパワーがギュッと濃縮された、カロリー控えめ、飲んでも飲みやすい豆乳です。

ご存じですか？ 3つの豆乳類

豆乳	調製豆乳	豆乳飲料
大豆固形成分 8%以上 原材料は大豆だけ。大豆の栄養が、そのまま入っています。	大豆固形成分 6%以上 加糖や調味料、香料などの食品添加物をくわえ大調整タイプ。	大豆固形成分 濃汁入り 2%以上 その他 4%以上 果汁やコーヒーなどで風味づけ、香料や着色料、香料などの食品添加物で飲みやすいタイプ。

すーい! タイシの豆乳「北の大豆」は大豆固形成分12%以上! イソフラボン含有量は46mg/100g



無添加・成分無調整
添加物不使用! 大豆と水だけでつくれます
大豆イソフラボンと糖質が豊富にふくまれる北海道産大豆、清らかな日光国立公園の伏流水だけを使用しました。日本の豊かな自然が育んだ、安心・安全、体にやさしい豆乳です。

「豆腐が作れる」本物の豆乳
アツアツの寄せ豆腐をかんたん手づくり!
添付のかりで寄せ豆腐がレンジで簡単につくれます。ふわふわも、ちまうとかためもアレンジ自在。土鍋で沸かせば、汲みあげ生ゆめもOK! レシピもひろがり、栄養分もしっかりゲットできます。



おいしく進化した「一丁寄せ」
発売より累計出荷数8億個※突破!

※1992年～2018年11月出荷実績

原料のこだわり

甘みとイソフラボンの多い大豆を世界中より厳選

おいしい豆乳

独自の製法により、豆のおいしさを最大限に引き出した豆乳

おいしさそのまま

パック内に水がなく、熱殺菌しないから出来立てのおいしさそのまま!

①出来立ての味をパック




大豆の成分を最大限に引き出した「一丁寄せ」の味を再現。大豆の成分を最大限に引き出した「一丁寄せ」の味を再現。

②出来立ての旨さを維持



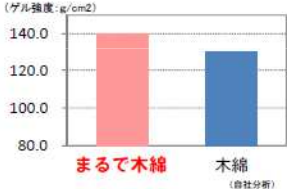
「旨み」の経日変化
「甘み」の経日変化



【品質】
絹ごしならではのなめらか食感はそのまま、料理がしやすい

しっかり、くずれにくい！

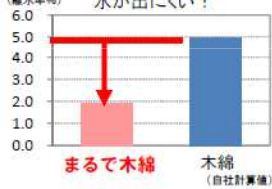
木綿と同様の硬さ！



まるで木綿 (自社分析)

便利！水切りいらず♪

カット後10分常温放置でも水が出にくい！



まるで木綿 (自社計算機)

◆柔らかな食感

中はしっとり、きめ細やかな油揚げです。
 煮ると口溶け柔らかな食感をお楽しみいただけます。
 生のままでもおいしい油揚げです。

◆柔らかさを生み出す特許製法

豆乳ににがりを混ぜた後、クリームのようになめらかに練り上げ、きめ細やかな生地を作ります。
 この生地を丁寧に揚げることで、絹のように柔らかな油揚げに仕上げます。



煮込むと口溶け柔らかな食感

生のままハムやチーズを挟んで



特許製法



①「生ゆば」製造工程

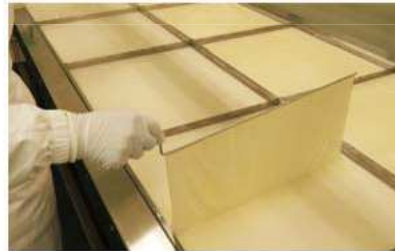


タイシ生ゆばの製造工程



①豆乳に熱を加えて、「ゆば」にします。
(特許製法)

一般的な生ゆばの製造工程



①たくさんの「ゆば釜」に豆乳を入れて、加熱していきます。
表面にできた「ゆば」を竹くしですくいます。

②「生ゆば」製造工程



タイシ生ゆばの製造工程



②旨みが凝縮された、一枚だけしかできない「ゆば」を出して形を整えます。

一般的な生ゆばの製造工程



②1つの「ゆば釜」から何枚もの「ゆば」をとります。

豆腐業界

- 他メーカー
 - <個食・即食>
 - 一人鍋(添付品)
 - <惣菜>
 - サラダ豆腐
 - <機能性>
 - 難消化デキストリンの添加
 - <法令改正>
 - 常温でのロングライフ豆腐

豆乳加工品
太子食品
(通販での販売)

豆乳クリーム 500g

新規食品素材

豆乳クリーム

独自の分離技術で製造
クリーム状の大豆素材

国産大豆使用



乳クリームと同様の遠心分離製法ではできなかった半固体状の豆乳クリームを、新規技術により分離することに成功しました。



東北大学との共同研究
復興支援プログラムによる補助事業

<煮豆、蒸し豆>

介護用食品：歯ぐきでつぶせる
機能性表示食品：イソフラボン

<大豆蛋白製品>

ハンバーグの増量剤



大豆蛋白を主体とした開発へ
(動物性素材の排除)

今後の開発の方向性

- 少子高齢化対応
小量・個食化、即食化、介護用食品
- 海外観光客(ヴィーガン、ベジタリアン)対応
乳、卵、動物性食品不使用
- 健康訴求
機能性表示食品
- 法令(HACCP、食品ロス削減)対応
衛生対策、ロングライフ化、賞味期限延長
- 独自技術
生とうふ、きぬねり、生ゆば