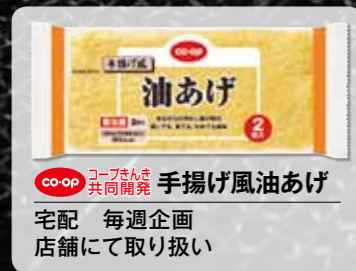


商品ものがたり

# ボリューム満点の「油あげ」 装いあらたに新登場！



▲ふっくら、つやつやの揚げたての油あげ。香ばしい香りが工場いっばいに広がります

ふっくらとボリューム満点の「**CO-OP 共同開発**手揚げ風油あげ」。おなじみのこの商品を、2018年9月から製造しているのが大豆工房株式会社（以下、大豆工房）です。大豆工房は2018年2月、四国化工機株式会社の子会社として誕生。「にがり充てんとうふ」で知られる、さとの雪食品株式会社とはきょうだい関係にあたります。

おとし廃業した豆腐・油あげメーカーが兵庫県朝来市に持っていた土地と建物、機械設備などを譲り受け、油あげを中心に製造しています。

「にがり充てんとうふが誕生する前の話になります。実は、四国化工機で初めて豆腐製造機を作った際に、そのメーカーに豆腐作りを教わりました。また、1982年に京都生協のコープ商品としてデビューした『にがり充てんとうふ』を保管する際も、その冷蔵庫などを借りていました。ご縁があってこの度、朝来市に新会社を設立することになりました」と、生産部部長の馬詰宏明さんは話します。

コープさんからの製造依頼に応えた「**CO-OP 共同開発**手揚げ風油あげ」はお手頃な価格で、一般的な油

あげよりもふんわり厚め。中心部分に“豆腐感”を残しています。「コストはかかりますが、そのふっくらとした食感も含めたおいしさが、うちの作る『**CO-OP 共同開発**手揚げ風油あげ』の特長なので妥協しません」と大豆工房製造課の富永勲生さん。

大豆工房の仕様に再整備した工場では、豆腐作り、揚げ、梱包、保管、出荷までの全ての工程を行なっています。注目すべきは商品名に冠した「手揚げ風」を実現する「揚げ」の工程。生地は、低温から高温へ徐々に加熱し、ひっくり返し、油あげになるまで、油の中で浮いた状態のまま。これは、「浮かし揚げ」といわれる昔ながらの手揚げの技法が応用されています。

「油あげになると、元の生地の1.5倍ほどに膨らみます。揚げている間、生地は油の中で動きながらのびのびと広がり、やわらかく仕上がるんですよ。枠型にはめて均一に揚げる製法は、見た目はきれいなのですが、固い油揚げになってしまいます。製品の縁がでこぼこしているのは、浮かし揚げの証。工場で製造していますが、一つひとつに個性がにじみでているように感じます」と、馬詰さんは話します。



## おいしさを支える、安全・安心の“さとの雪品質”



1. 自動裁断機でカットされた生地。型枠1枚分で56枚の油あげに 2. 裁断後の生地を人の手で一つずつフライヤーに並べて、揚げの工程へ 3. 揚げたてをベルトコンベアーで包装工程へ。検品し、熱いまま包装を行ない金属探知機でチェック 4. 包装された製品はトンネルフリーザーで一気に冷却し、中心温度10℃以下で冷蔵保管 5. 豊かな自然に囲まれた、大豆工房の本社と工場 6. 揚げ油はなたね油を使用。低温帯で3カ所、高温帯で2カ所の計5カ所で温度を調整しながらじっくり揚げていきます。低温帯を出るところには自然と浮き上がってきます 7. 大豆工房の工場の近くには、「天空の城」と呼ばれる竹田城跡があります

「さとの雪」の特長といえば、ロングセラーの「にがり充てんとうふ」からもお分かりいただけるように、「品質第一」を掲げる安心・安全へのこだわり。もちろん、大豆工房の志も同じです。譲り受けた工場を再整備する際、重視したのが衛生管理面でした。

完成品を衛生的に管理することを第一に考え、揚げたてをすぐに、熱い状態のまま個包装し冷却、そして保管。空気中を浮遊する菌が完成品に付着する危険性を可能な限り減らすためです。また、気圧調整による外気の流入を抑えた、クリーンルームのような状態を確保しています。これにより、自社規定の安全基準をクリア。「消費期限は製造日を含む10日間。個配ではお届け日を含め6日間です。菌が付着し繁殖すると、食品としての安全性が保てないだけでなく、味も劣化します。賞味期限レベルの消費期限は、細菌検査と味覚の官能検査で得られた確かなもの。この安全性とおいしさが、『手揚げ風油あげ』の特長です」と馬詰さん。

やっと実現した“さとの雪品質”の油あげをお試しください！



▲今回お話を伺った、(左から)大豆工房業務部部長の福田穰さん、製造課係長の富永勲生さん、生産部部長の馬詰宏明さん

これまで「さとの雪」では、油あげなどの揚げ製品は委託製造でした。商品の企画開発に携わり、大豆工房の設立とともに製造課に着任した富永さんは、「『さとの雪』のブランドを立ち上げたときから、豆腐から油あげまでを自社で作るのが目標でした。『手揚げ風油あげ』は、私たちが初めて送り出した自社生産の揚げ製品。これからも、より安全性を高め、おいしさへのこだわりを追求していきたいと思っています」と語ります。

四国化工機株式会社に由来する「機械」と「包装」の技術、「さとの雪」ブランドで培ってきた「食品」へのこだわり。「手揚げ風油あげ」に込められた思いが、おいしさのエッセンスになっています。

## おいしい食パン 「さとの雪」オリジナルレシピ 「ピザ風油あげ」

### 材料

手揚げ風油あげ…2枚  
ピーマン…1個  
パプリカ(赤)…1/4個  
ピザ用チーズ…20g  
しめじ…20g

### 作り方

1. 油あげの上に、細切りのピーマン、パプリカ、房をわけたしめじをのせる。  
2. ピザ用チーズをちらして、グリルで3分ほど焼く。焦げ目が付いたら完成。

カリカリ生地がおいしい！  
通常のピザ生地より糖質も少なくてヘルシー♪

