



突撃
会社訪問

一日一丁豆腐で健康

本町井俣で食品製造業を営む川崎食品にお邪魔しました。

川崎食品は、昭和57年に上町地区で創業を開始し、その後、現在の井俣に工場を移転、平成3年に有限会社を設立し、現在に至ります。

工場では、豆腐全般、油揚げ、こんにやく、ところてんの製造販売を行っています。

今回の取材に対応していただいたのは、同食品の川崎修市さんです。

修市さんに豆腐の製造方法を尋ねてみました。朝4時、川崎食品の豆腐

会社概要

事業内容
○食品製造業（豆腐全般）
創業 昭和57年
代表者 代表取締役 川崎 修
従業員数 10名



▲川崎食品の川崎修市さん



▲川崎食品で取り扱う豆腐製品の数々

の仕込みが始まります。簡単に豆腐の製造方法をいうと前日に水に付けておいた大豆をすり潰して豆乳とおからに分けます。分けた豆乳ににがり混ざって、固まったものが豆腐になります。その後、プレス機でパッケージされ商品となります。

豆腐づくりは、とてもシンプルに感じますが、修市さんは、「気候、湿気、水温など、様々な条件で出来が変わってしまう」「作り手の勘と長年の経験が備わらなければおいしい豆腐はできない。私も日々勉強中です。」と話されました。

豆腐には、『良質な大豆』『澄んだ水』『にがり』が必要不可欠。特に、原料にこだわり、3年前から、自社農場で地大豆作りに取り組んでいます。それは、お客様に安心して食べてもらえる『理想の豆腐』を作るため。

現在、大豆製品は、今や栄養学の確立により良質のタンパク質や大豆イソフラボン等を含む健康食品であることが立証され世界中で注目されています。

さらに、最近では、生活習慣病、成人病、肥満等々の増加を背景に、これら病気の発症の抑制や回復、健康

の維持に果たす食品の機能が注目されています。まさに、豆腐は、健康食品です。

同食品では、『一日一丁豆腐で健康』をキャッチフレーズに手作りの味を最新の技術でお客さまへ届けます。

最後に、「昔から愛されてきた味を変わらず提供し続けます。安全で、安心していただけるおいしい豆腐を毎日の食卓へ取り入れてください。」とPRいただきました。



▲朝4時から丹精込めて作っています。



▲おいしい豆腐をお届けするために良質の大豆作りにチャレンジしています。

