

豆腐製造

# 宮城屋

神奈川県横浜市 有限会社 宮城屋様



4代目 川邊 賢一さま

## からだに優しい豆腐

宮城屋は、自然の恵みをいっぱい含んだおいしい大豆の味を食卓に届けたいと、大正12年創業。「豆腐」づくりにたずさわって80余年、初代から掲げる信念は「人間のからだは自然のものであり、そのからだは自然によってつくられるべきである」というもの。この理念を代々受け継ぎ「人のからだに優しい豆腐」を今でもひとつひとつ手作りで仕上げている。



## 手間隙より美味しいものを

宮城屋は、通常豆腐作りに使われる「泡消し」や「防腐剤」など化学的な添加物を一切使用していない。素材となる大豆の洗浄はより雑菌を少なくするために通常の20倍の時間をかけるこだわりよう。

結果、消費期限は短くなってしまうが、どんなに時間がかかろうと「美味しくからだに良い豆腐」を作り続けている。



## 大豆を濃縮した美味しさ

宮城屋の豆腐は、大豆の味が凝縮されとても濃厚な味わいと評判。木綿、絹ごし豆腐に並んで人気の薄揚げは、焼かずにそのまま食べられる一品。油も身体には必要な物だと、こだわりの菜種油一番搾りを使っている。その油で揚げたお揚げは、通常必要な油抜きをすることなく、そのまま食べるのが一番美味しいという。



# 消費期限が延びたのは電解水を使った衛生管理

## デリケートな豆腐だからこそ電解水

防腐剤や化学薬品を使用しない豆腐作りでは、菌を増やさないことが一苦労。スタッフ全員の衛生管理を徹底しているが、生き物である豆腐の扱いは非常にデリケートで難しい。それ故に、豆腐作りに使う器具や豆腐を扱う手指にも徹底した衛生管理が必要だった。「殺菌除菌を行いたい薬品を使いたくない」電解水を導入したきっかけはそこだった。



残留性の低さと高い殺菌力をもつ酸性電解水は、器具や手洗いにピッタリで、衛生管理を向上させるのに成功。本来、宮城屋の豆腐の消費期限は5日ものものを、余裕を見て製造日から4日と設定していたが、電解水を使っただけで、菌数が減り専門機関での検査の結果、消費期限は8日ものという驚きの結果になった。商品の設定としては、余裕を持って製造日から5日と設定している。

## 電解水5台の導入で器具洗浄と手洗いを徹底



最初は2台の導入だった電解水も、その利便性に目を付けて後に3台追加した。3台は、豆腐作りが終わった後の調理器具の除菌やパッキン、濾し布を電解水に一度浸けて水洗いをしている。残りの2台は手洗い用に使いスタッフにも衛生管理を徹底させている。結果、保健所のスタンプ検査では、包丁などの器具から菌が検出されることが、ほとんどゼロになったという。「美味しくからだに良い豆腐」この信念を貫く努力が、お客様にも社員にも大きな安心感を与えている。