

おとうふ工房いしかわ



卓上タイプの試作品を持つ石川社長

食用乾燥おから増産

生産ライン転換 本年度4割増に

豆腐製造販売のおとうふ工房いしかわ（本社高浜市豊田町1の204の21、石川伸社長、電話0566・54・0330）は、食用向け乾燥おからを増産する。本社第1工場など乾燥おからの生産ラインを食用対応に転換。2019年度は、前年度比約4割増の360トまで生産を拡大する。5月には、家庭で気軽に使える卓上タイプの新製品を発売する計画。

（高浜・片桐芳樹）

乾燥おからは、食物繊維の豊富さで知られている。最近では特に、タンパク質を約25%含んでいることが注目され、健康志向の高齢者らが購買意欲を高めている。

同社は、昨年9月から乾燥おからの生産ラインを本社第1工場、三重県の菰野工場と順次、食用対応に転換。増産体制を整えてきた。

現在、計3ラインが稼働する。

菓子など食品素材としての業務用に加え、一般家庭向け製品の販売にも力を入れる。ヨーグルトなどに混ぜて簡単に乾燥おからが食べられるよう、卓上タイプのボトル入り乾燥おからを5月にも発売する。さらにチーズなど、味付けした新製品開発も予定している。

石川社長は「タンパク質を含む食物繊維は他になく、乾燥おからは米国はじめ、世界で注目されている。増産で需要に対応していきたい」と話している。



●三河支社

岡崎市明大寺町
寺東5—3
鈴熊ビル

電話
0564(52)2260
FAX
0564(54)2336

●刈谷支局

刈谷市相生町2—
11佐藤会計ビル
電話、FAX兼用
0566(21)6106