

株式会社豆太

札幌市手稲区の株式会社豆太は、北海道産の大豆、手稲山の伏流水、天然のにがりを使用し、添加剤等を一切使わない昔ながらの製法にこだわった豆腐を製造・販売している。その製造過程で出る「おから」の低カロリーで栄養価の高い特性を生かし、これまでにない新たな製品として「おからペースト」の開発に取り組んだ。

おからを使用した 新たな食卓用 おからペーストの開発

理想の滑らかさ・食味を出すために工夫された製法

同社では、平成12年の会社設立時から「おから」の活用を検討してきた。「おから」そのものの販売はもとより、おからドーナツなどの加工食品のほか、子どもが舐めても安全な積み木風のおもちゃや、土に還るプランターなど、あらゆる可能性を探求してきた。

そうしたなか、同社は、おからの特長である低カロリーで栄養価も高いという点に注目し、近年の健康志向を機会と捉え、これにマッチした新製品として、パンや菓子、野菜等につけて食べる「おからペースト」の開発に取り組むこととした。開発にあたっては、滑らかで青臭みやえぐみの感じないペースト素材を目指し、大豆の煮沸・煮込に要する温度や時間、豆乳とおからの分離工程などについて、様々な条件による実験を繰り返し行い、理想の状態に近づけていった。

さらに製品化に向けて、おからペーストにチョコレート素材を加えたチョコ味と、クリームチーズを加えたクリーム味の2種類を試作した。消費者に試食アンケートを行い、食味・商品イメージ・価格帯などの検討を経て、さらなる改良を行い、おからを感じさせないほど食べやすくヘルシーなペーストを作り出すことに成功した。

ガトーショコラ風のおからケーキを先行販売

おからペーストの製法が確立されたため、年内の発売を目指し、パッケージデザインなど残された課題について検討を進めているところであるが、平成27年3月には、先行して、おからペーストを使った関連商品として、直売所限定でチョコレートケーキを発売した。売れ行きは好調であり、おからペーストの可能性の広がりが期待される結果となっている。

今後は、市販に向けた課題をクリアしつつ、おからペーストに各種フレーバーを混ぜ合わせることで味のバリエーションを増やしていくことや、おからケーキのような加工品についても大きな広がりが考えられることから、さらなる新製品の開発を鋭意進めていく予定だ。



開発風景



クリーム味(左)とチョコ味(右)のおからペースト



おからペーストで作ったチョコレートケーキ。
3月から直売所で販売している

株式会社豆太
●所在地／札幌市手稲区富丘2条5丁目9-30
●TEL／011-691-8318・FAX／011-694-3435
●代表者／代表取締役 岡内 宏樹 ●設立／平成12年11月
●従業員／18名(パート・アルバイト含)
●URL／<http://mamet8.wix.com/mameta-hp>

おからペーストは 大きな可能性のある 素材です

代表取締役 岡内 宏樹



何度も試作を繰り返すことでデータを取集し、最終的に思い描いていた滑らかさと美味しさを生み出すことができました。おからペーストは大きな可能性のある素材だと考えていますので、市販化に向けさらに取り組みを進めていきたいと思えます。また、単独での研究開発の場合は経済面での負担が大きいです。補助制度を活用できたことでスピード感をもって開発を進めることができました。