



応募名称

製造工程端材品の商品化

会社名、事業場名

株式会社みすずコーポレーション

長野県長野市 / <http://www.misuzu-co.co.jp/>

■ 具体的な取組内容 ■

油揚げや凍り豆腐を製造している弊社では、原料の大豆から豆腐を製造し、固めの豆腐をシート状に流して成型（裁断）する工程（油揚げ工程）で、成型時の端材や成形不良品（厚み不足・かけ等）が発生します。これらは原料の大豆を加工し、脱水まで行っていることに着目し、本来調理を行うために“水切り”が不可欠な「白和え」の素としての商品開発に取り組み、現在では、5品目の商品化することができました。



- ① 当初の開発課題であった“安全性”と“離水性”を製法、原材料の選定からクリアし、10年前に業務用白和えの素（500g）として商品化に成功し、その後も家庭用商品の開発に取り組み、2年前にはとうふクリームソースやドレッシングとなる「サラダにあえる（白和え）」商品、更には惣菜としての「豆腐とおからのサラダ（ツナ味・ピリ辛味）」を商品化しました。
- ② 商品コンセプトとしては、健康志向（マヨネーズの代わり、植物性たんぱく質・食物繊維が豊富等）や時短（盛り付けるだけ、混ぜるだけ等）といった現代の消費者ニーズに合致することを重視しています。
- ③ これらの商品化を通して、年間37tの豆腐端材の有効利用に成功しました。また、大手小売業のPB商品化も決定し、平成26年からは更に21tの商品製造・販売を行う予定です。
- ④ 大豆28t/日を使用し、油揚げ300万枚を商品にしている中、中間廃棄物として、おからが32t/日、豆腐端材が900kg/日が搬出されますが、おからも豆腐端材もすべて次商品としてリメイクさせる活動を継続しつづけます。

■ 評価 ■

平成16年より、豆腐端材・成形不良品を業務用・家庭用の食品（白和えの素等）として商品化し、乾燥おからについても食品、猫砂、きのこ培地等として全量を商品化している点、賞味期限を本来の豆腐より長くし、家庭における廃棄量の削減を推進している点、また、平成25年度からバイオガス発電による経済性の改善や電源の確保等の効果を得ている点等、温暖化対策・省エネに資する取組を評価した。