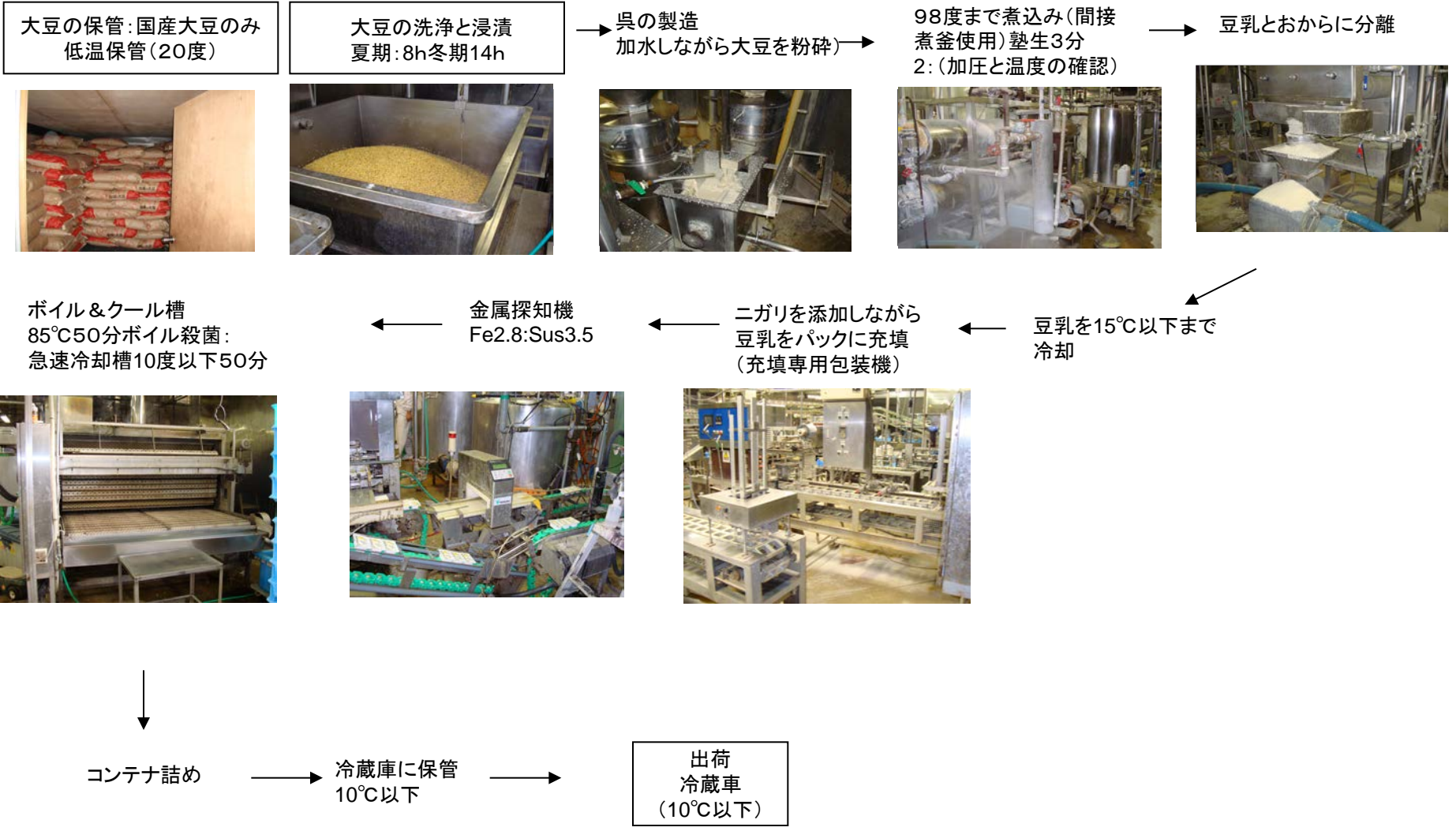


(充填豆腐製造ライン)



* 充填豆腐とは

冷却豆乳にニガリを添加しながら液体のままパックに充填し、ボイル&クール槽で85°Cまで加熱することにより、パックの中で豆乳とニガリが凝固反応を起こし豆腐になります。凝固反応と同時に加熱殺菌(85°C50分)も行うので非常に衛生的に造ることができます。又、弊社独自の間接煮釜(蒸気が直接呉に触れない)で煮込んだ高濃度の豆乳を使用することで、水さらしのない充填豆腐特有の大豆の臭みやエグミはほとんどありません。

* 希望により消泡剤無使用も製造できます。