

(生揚げ製造ライン)

大豆の保管: 国産大豆のみ
低温保管(20度)



大豆の洗浄と浸漬
夏期: 8h 冬期: 14h



呉の製造
加水しながら粉碎



98度まで煮込み(間接
煮釜使用) 塾生3分
2: (加圧と温度の確認)



豆乳とおからに分離



ユータープレス機
30分プレス: 水切り



木綿豆腐より細かく
崩して箱盛り



20分熟成



ラウンド凝固機
ニガリ添加: もめん豆腐凝固作業

おからは乾燥してキノコの
栽培や有機肥料に使用



生地をカット

電子フライヤーで
180°C1分揚げる



包装

スチーム殺菌
76°C40分間

冷却用冷蔵庫で
10°C以下まで冷却
保管

出荷