

# 絹豆製造ライン

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



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



カットしてパック詰め



20分熟成



ニガリ添加: 絹ごし豆腐  
凝固作業



3: 豆乳  
(大豆固形分13.5%以上)

おからは乾燥してキノコの  
栽培や有機肥料に使用



74度ボイル殺菌  
急速冷却10度以下



コンテナ詰め



冷蔵庫  
10以下

