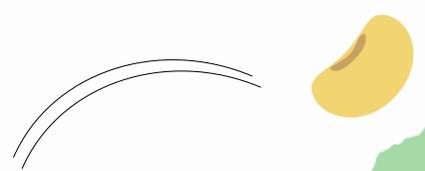




6月1週より新登場
CO・OP 北の国ゆきほまれ大豆絹



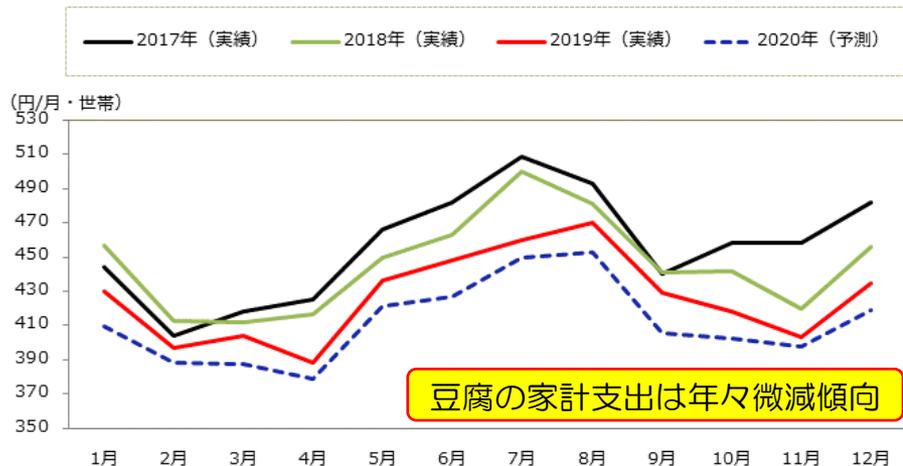
実は巨大市場なんです！



豆腐の市場規模は、実に**6,000**億円！

- ▶ “一日約2,000万丁”のお豆腐が日本中で食されている。
- ▶ 世帯あたり 一週間に3~4回食卓に上る。

「二人以上世帯」の1世帯当たり消費支出額の12ヶ月予測



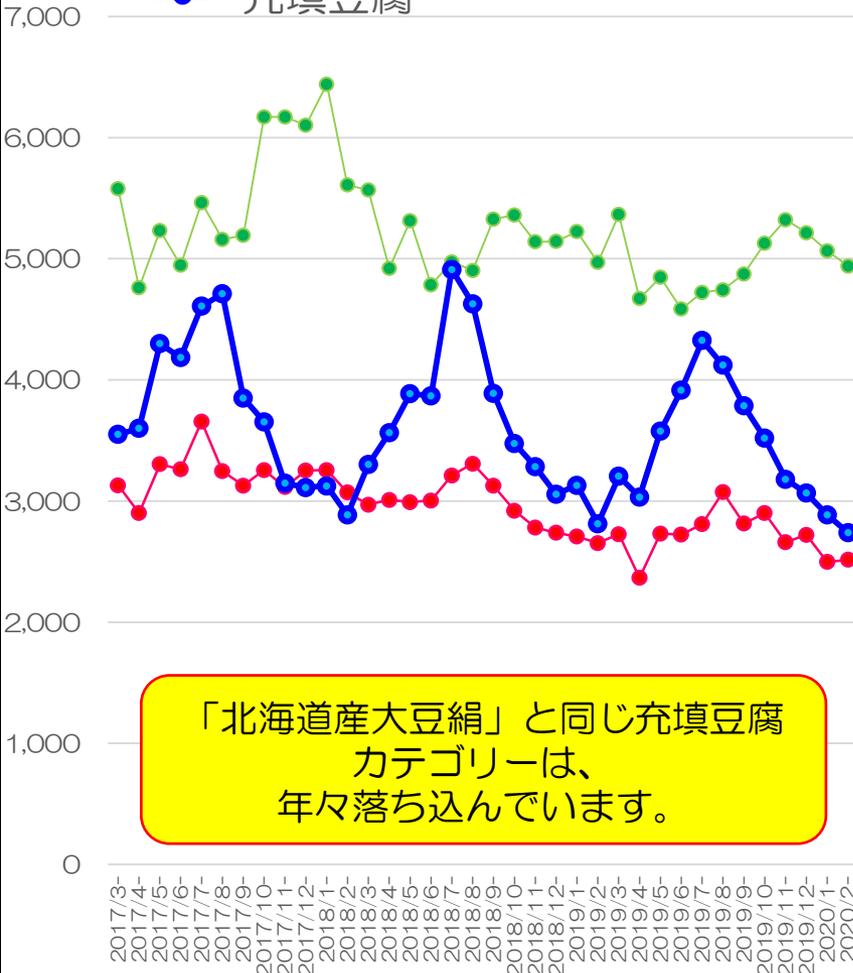
出所:『家計調査(二人以上世帯)』(総務省)を基にX12ARIMA Model(ver03)により各月の曜日構成、月末曜日、うるう年の違いを織り込んでGDFreak予測。なお、東日本大震災後の影響については、モデルにダミー変数を立て対応。

豆腐の家計支出ランキングベスト30

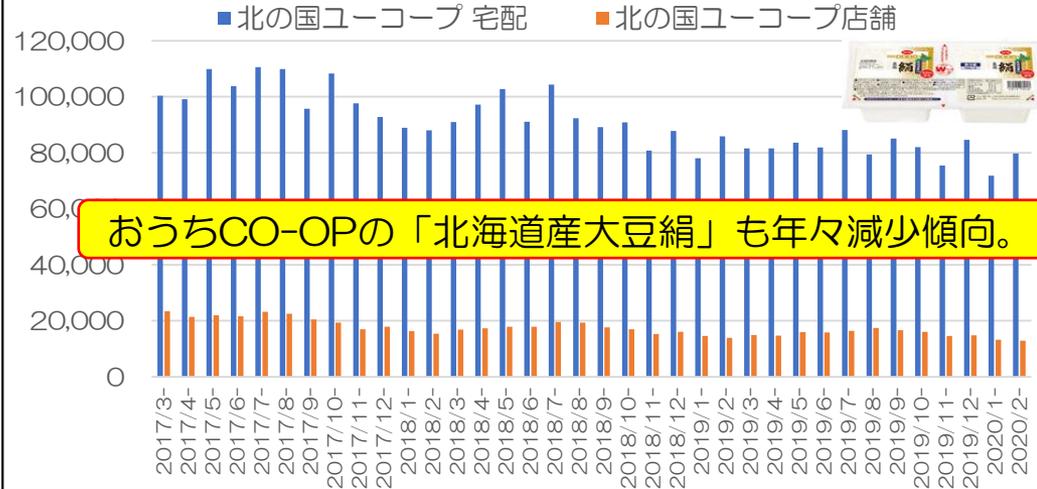
2017年(平成29年)~2019年(令和元年)平均					
	豆腐	金額		油揚げ類	金額
順位	全国	5,316	順位	全国	2,961
1位	盛岡市	7,087	1位	福井市	5,515
2位	那覇市	6,984	2位	京都市	4,696
3位	徳島市	6,508	3位	金沢市	4,464
4位	静岡市	6,039	4位	奈良市	4,119
5位	鳥取市	6,032	5位	大津市	4,059
6位	福島市	5,923	6位	堺市	3,825
7位	佐賀市	5,877	7位	富山市	3,800
8位	仙台市	5,835	8位	新潟市	3,778
9位	松江市	5,834	9位	大阪市	3,378
10位	高知市	5,808	10位	浜松市	3,344
11位	京都市	5,773	11位	佐賀市	3,316
12位	さいたま市	5,722	12位	高松市	3,295
13位	山形市	5,697	13位	山形市	3,273
14位	横浜市	5,693	14位	仙台市	3,165
15位	浜松市	5,645	15位	神戸市	3,158
16位	奈良市	5,597	16位	鳥取市	3,129
17位	名古屋市	5,566	17位	盛岡市	3,128
18位	鹿児島市	5,513	18位	松江市	3,084
19位	相模原市	5,498	19位	津市	3,051
20位	大津市	5,469	20位	東京都区部	3,008
21位	高松市	5,448	21位	静岡市	2,994
22位	堺市	5,434	22位	さいたま市	2,990
23位	東京都区部	5,417	23位	福島市	2,966
24位	松山市	5,399	24位	熊本市	2,964
25位	千葉市	5,360	25位	鹿児島市	2,948
26位	宇都宮市	5,310	26位	横浜市	2,930
27位	広島市	5,222	27位	相模原市	2,895
28位	長野市	5,210	28位	岡山市	2,892
29位	大阪市	5,203	29位	長崎市	2,883
30位	宮崎市	5,187	30位	千葉市	2,881

カテゴリー別市場推移

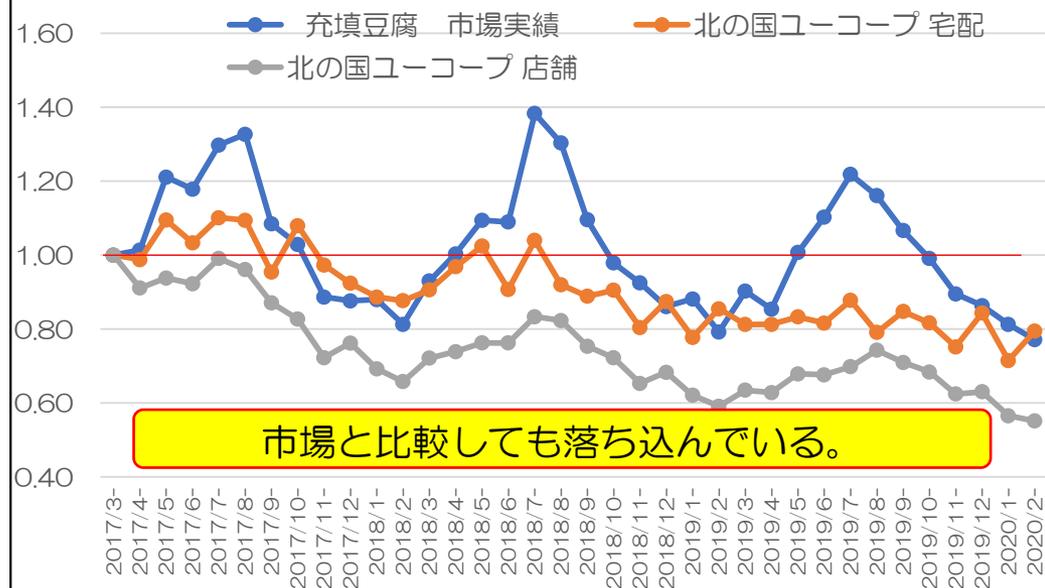
- 木綿豆腐
- 絹豆腐
- 充填豆腐



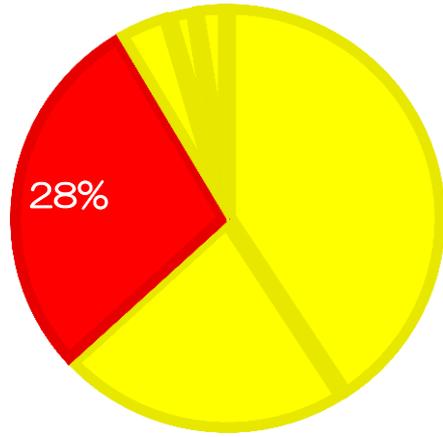
リニューアル前の「北海道産大豆絹」実績



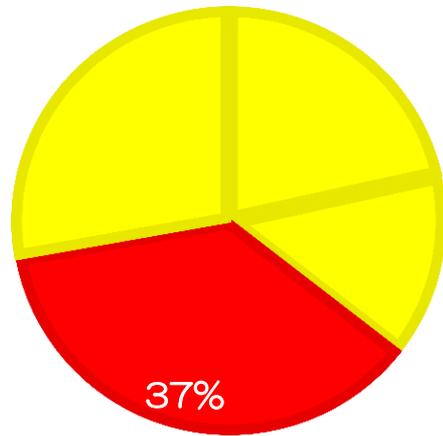
リニューアル前の「北海道産大豆絹」市場比較



豆腐市場 充填豆腐構成比



おうちCO-OP 充填豆腐構成比



市場より充填豆腐が売れる。

2019年3月~2020年2月 おうちCO-OP売れ筋ランキング

順位	商品名
1位	CO・OP 北海道産大豆絹豆腐
2位	CO・OP 揚げ出し豆腐
3位	CO・OP まろやか絹豆腐
4位	CO・OP 国産大豆木綿
5位	CO・OP 北海道産大豆で作った木綿
6位	CO・OP 北海道産大豆で作った絹
7位	CO・OP 北海道産大豆で作ったなめらか豆腐
8位	CO・OP 国産大豆絹
9位	CO・OP にがり絹充填
10位	CO・OP もめん
11位	CO・OP 小分けで便利木綿豆腐
12位	一丁庵 山芋とうふ
13位	CO・OP きぬ
14位	極濃おぼろ枝豆味
15位	粒入り金胡麻とうふ增量
16位	粒入り金胡麻とうふ
17位	陳建一 四川辛口麻婆豆腐
18位	極濃おぼろ
19位	味菜卵で作った玉子豆腐
20位	永平寺 心やすらぐごま豆腐

おまかせ定期便を除いての実績は断トツの1位

市場より充填とうふが売れるおうちCO-OPで売上No.1の「北海道産大豆絹」が落ちてきている。
⇒今こそリニューアル!



CO・OP 北の国ゆきほまれ大豆絹

3大特徴

- 北海道産大豆ユキホマレ100%使用
- 五島灘のにがり使用
- 消泡剤不使用



北海道産大豆ユキホマレについて①

日本における“大豆”の産地と主な品種

寒冷地の方が糖度が高いと言われていますが、年度によって差があります。

寒い土地の方が
甘味↑・たんぱく質↓

たんぱく質↑
しっかりとした豆腐

北海道
トヨムスメ
ユキホマレ



九州
フクユタカ

近畿
オオツル

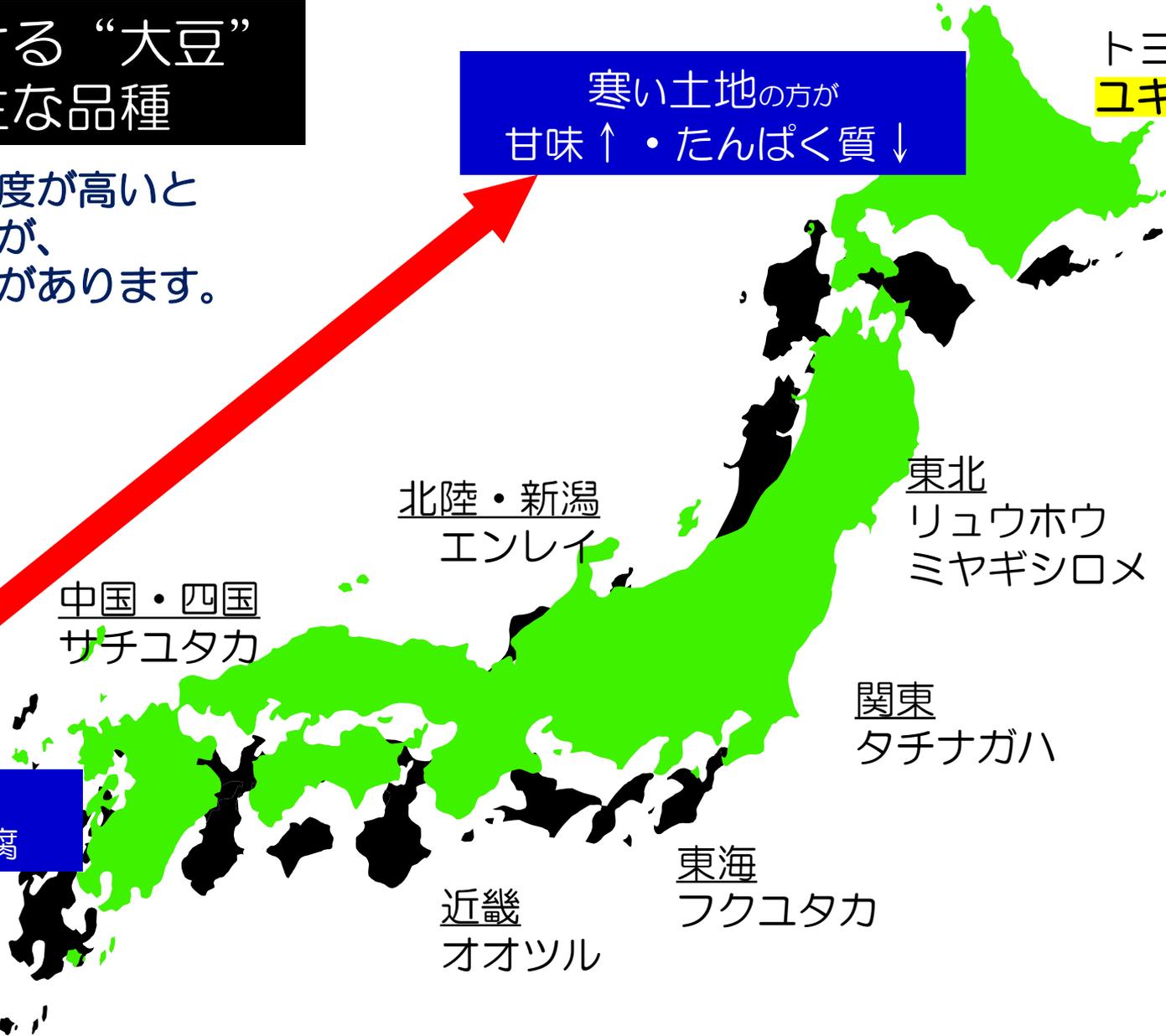
東海
フクユタカ

関東
タチナガハ

東北
リュウホウ
ミヤギシロメ

北陸・新潟
エンレイ

中国・四国
サチユタカ



北海道産大豆ユキホマレについて②

ユキホマレの特徴

粒の大きさは中の大の区分、皮切れ・汚粒が少なく上位等級比率が高いのが特徴、早熟・低温抵抗性・コンバイン収穫適性がある。生産者から作りやすく収益性が高いと評価される

一般的にトヨムスメと比較したタンパク含有量は低い**が糖質は高い。**

ユキホマレは北海道産大豆の中でも糖度が高い

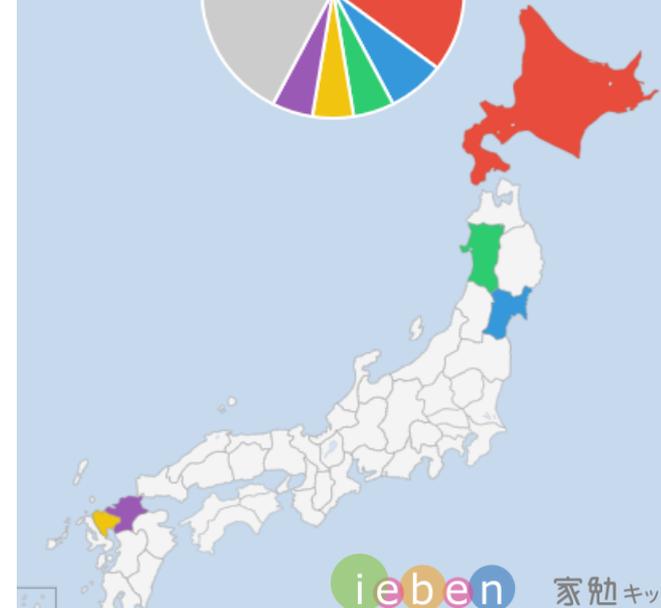
ユキホマレはトヨムスメに比べ、糖質が高い特性があり、豆腐にも甘味が強く感じられる特徴があります。

しかし、ユキホマレはタンパク含有量が低いことから固まりにくい原料であって、豆腐が柔らかくなり使いづらいといったことがあります。近年は凝固剤であったり、独自の製法で甘味の特徴を生かしつつ、固まりづらさを改善することで使用頻度が高まっております。

大豆（だいず）の生産量（収穫量）

2018.10.1現在

北海道:35% 宮城県:7% 秋田県:5%
佐賀県:5% 福岡県:5% その他:42%



製造メーカー（相模屋食料）では、毎年新穀を使用しています。

2019/09/03

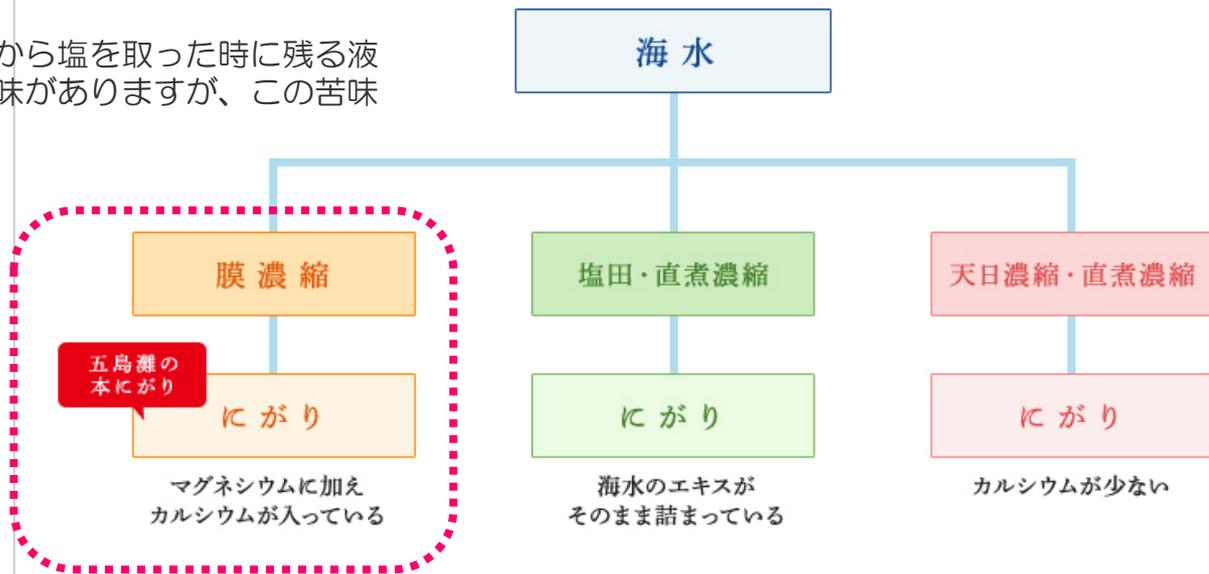
産地と特徴



にがりとは？

海水を煮詰めるとドロドロの液状になり、そこから塩を取った時に残る液体が”にがり”です。舐めるとピリッとする苦味がありますが、この苦味成分こそが『塩化マグネシウム』です。

五島灘のにがり…「膜濃縮法にがり」大切な成分はそのまま残し、海の汚染物を透過しないイオン交換膜法でつくられています。それにより、マグネシウムやカルシウムを含んでいる濃厚なにがりができあがります。



豆腐用消泡剤の役割

消泡剤の効果

- ① 煮沸時の泡を抑え均一に加熱 ⇒ 風味向上、抽出・絞り効率の向上
- ② 凝固時の泡の混入を抑制 ⇒ 豆腐の品質向上

消泡剤あり



消泡剤なし



消泡剤不使用では、
どうしても泡立ってしまう…



専用の脱気装置（デアレーター）
導入⇒



脱気装置を入れることで、生産を安定させるのは勿論ですが、よりおいしい商品にするために、消泡剤不使用でコクのある豆乳を作るのに苦労しました。



第二工場 渡邊工場長

高真空にすることで、豆乳の中の気泡を取り除きます。

製造工程



大豆浸漬

大豆を約2.2倍まで、水につけてふやかす。
 春夏、約8時間～10時間
 秋冬、約10時間～12時間



💡 CO・OP北の国ゆきほまれ大豆絹豆腐は
 通常のお豆腐より浸漬時間を短くすること
 で、甘さが引き立つようにしました。



煮沸工程



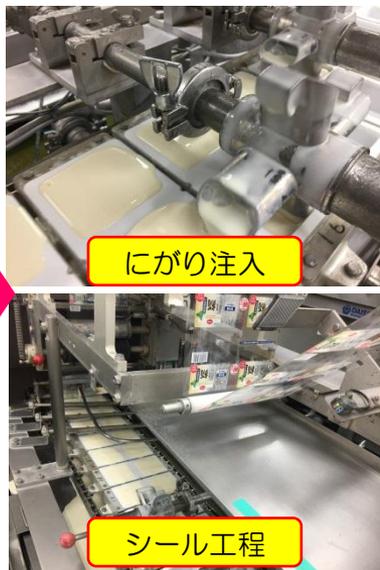
通常のお豆腐より
 煮沸温度を低く
 煮沸時間を長く
 設定することで
 コクと甘味を
 引き出すことに
 成功しました。



脱気装置



豆乳冷却



にがり注入

シール工程



加熱凝固・殺菌・冷却

金属探知機



ボールで溶いて簡単ヘルシーとうふソース

CO・OPゆきほまれ大豆絹 1パック (150g)

ごま油 大さじ1

いりごま 大さじ1

塩 小さじ1/2

お好みの野菜 適量



おいしいヘルシーとうふ丼

CO・OPゆきほまれ大豆絹 1パック (150g)

ご飯 茶碗1杯分

しば漬け (みじん切り) 大さじ2

卵黄 1個

大葉 2枚

麺つゆ (3倍濃縮) 大さじ1

