



多摩ブルー賞【技術・製品部門】

# 有限会社 菅谷食品

## 「せいろ蒸し製法」によるこだわり納豆

当社独自の「せいろ蒸し」は、多くの同業者が採用している「蒸煮釜」と比較して、大豆をやさしく包みながら蒸し上げるため、美味しさと栄養分をたっぷり含んだ蒸し大豆に仕上がります。一般的な蒸煮釜は、蒸気を大豆の上から入れて蒸し上げるため、多少養分が流出してしまいます。一方、「せいろ蒸し」は、蒸気を大豆の下から入れるため養分流出なく蒸し上げるので、納豆菌が必要とする大豆の栄養分、糖質を多く残すことができ美味しい納豆に仕上げることができます。この製法は日本で初めて平成11年に当社がプラントとして採用した独自のものです。

しかしながら、「せいろ蒸し」は一度に蒸すことのできる量が一般の蒸煮釜に比べて約80kg少ないため、大量生産には適していませんでした。この度、このデメリットを解決するために「せいろ釜」を新規導入いたしました。蒸気入口にバルブを取り付けたことにより、「せいろ蒸し」にも「通常の蒸煮」にも使用できる2つの蒸煮方法を兼ね備え

た蒸煮釜になります。また、今までのせいろ釜は圧力が最大で0.1MPaだったのに対し、新せいろ釜は0.2MPaまで上げることができるようになりました。このことで、最大許容量が45kgから90kgになり、また短時間でふっくらと仕上げることが可能となりました。この技術は平成28年1月に当社代表と業者により可能となった独自のものです。



### 会社概要

代表取締役 | 高橋 武男

本社所在地 | 〒198-0051 東京都青梅市友田町1-1010-1

業務内容 | 納豆の製造及び販売

資本金 | 300万円

沿革 | 創業 昭和22年

主な販売・受注先 | (株)京王ストア、イオンマーケット(株)、(株)三浦屋、(株)大近、(株)国分、(株)日本アクセス、(株)三越伊勢丹、(株)そごう・西武、(株)高島屋

従業員数 | 正社員:4名(パート・アルバイト:25名) 平均年齢:40歳

### 連絡先

担当者 | 専務取締役 関本 政英

U R L | <http://www.sugaya.co.jp>

E - m a i l | [sekimoto@sugaya.co.jp](mailto:sekimoto@sugaya.co.jp)

T E L | 0428-24-7010

F A X | 0428-22-0272