

＼おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品



としてデビュー

なめらかな食感と食べやすい固さ
日持ちがするので買い置きにも便利



なめらか絹とうふ 300g

便利ななめらか絹とうふ 150g×3コ組

製造メーカーについて

匠屋 株式会社(兵庫県伊丹市)
老舗豆腐メーカーの技術を引き継ぎ、相模屋のグループ会社として2018年設立。現在、「CO・OPしっとり木綿豆腐」も製造中。



なめらか絹とうふ 300g

2025年3月デビュー

便利ななめらか絹とうふ 150g×3コ組

- コープスの食感や風味を引き継ぎました
- アメリカまたはカナダ産大豆を使用
- 賞味期限: 15日

「なめらか絹とうふ」ができるまで

1 大豆の浸漬

地下水を使用し、大豆を浸す



2 砕く

浸漬後の大豆を、水を加えながら細かく砕く

3 炊く

温度調整が豆乳の出来栄を左右する大事な工程の一つ

4 搾る

搾っておからと豆乳に分離

5 脱気

消泡剤を使用せず、豆乳に含まれる泡(空気)を取り除く



6

豆乳を搾る

7 容器に注入

にがりや豆乳を加えながら容器に入れ、シールをする



シール後
ボイルクール槽へ

8 加熱殺菌～冷却

ボイルクール槽の中で豆乳を温め、凝固させて、冷却

9

ケース詰め

10

出荷

episode.1

共同開発にあたり、製造ラインを新設。消泡剤不使用の充てん豆腐の量産体制を確保するため、ボイラーや釜などの設備を見直し、「なめらか絹とうふ」の専用設備を増設しました。

episode.2

試作段階で食品工場品と同種のにがりを使うと柔らかい食感になってしまい、匠屋で通常使用するにがりに変更。その結果、しっかり食感に仕上がったので調整を重ねて、食品工場品の食味に近づけました。

元担当者からのメッセージ

「消泡剤を使わない」充てん豆腐づくり、という高いハードルにもかかわらず、今回匠屋さんにチャレンジしていただき感謝しています。匠屋さんならではの高い技術と熱い思いが込められた「なめらか絹とうふ」をどうぞよろしくお願いたします。

株式会社コープベーカーリー
(六甲アイランド食品工場 豆腐部門マネジャー)
岸本 一平さん

作ってる人から

消泡剤不使用のコープスの旧商品を受け継ぐために、設備も新設し、凝固剤の種類・比率の調整など試作を重ねました。コープこうべの組合員さんに喜んでいただけるよう、これからも匠屋ブランドに恥じないものづくりを進めていきます。

匠屋 株式会社
なめらか絹とうふ 充填ライン製造担当者
山口 純さん

