

2015年4月1日

報道関係者各位

株式会社アール

業界初！搾りたてのアツアツ豆乳と天然にがり だけで美味しい豆腐を作り出す「瞬間凝固 1.2」

豆腐製造機メーカーの株式会社アール（所在地：新居浜市黒島 代表取締役：舛岡正弘）は、職人技でしか成しえなかった、添加物を使わなくても美味しく美しい豆腐を生産できる機械作りに着手し、業界初の搾りたて高温豆乳で天然



にがりのみを使用した本物の豆腐を作り出す「瞬間凝固 1.2」の開発に成功しました。非常に技術を必要とする「固める(凝固)」という作業がほんの数秒の違いで豆腐に影響してしまうため、実際に職人が作る豆腐の機械化は不可能と言われてきましたが、同社が開発した「瞬間凝固 1.2」は、天然にがりでも豆乳を高温のまま固められる装置で、1.2秒で凝固工程が完了します。

消費者の食へのこだわりから、天然にがりを使った豆腐のニーズが高まる中、昨年末の展示会に出展したところ引き合いが多数あり、既に1社から受注し、4～5社とも商談を進めているところです。

全国の皆様に「瞬間凝固 1.2」で製造した“本物の豆腐”の美味しさを体験していただき、安心安全な日本の食文化の再構築に今後とも努力を積み重ねていきたいと考えています。

【事業所名】株式会社アール 【代表者】舛岡 正弘 【所在地】愛媛県新居浜市黒島1-3-45

【事業内容】総合食品省力機器製造・販売 【URL】<http://www.rrr.co.jp/>

☆本件に関するお問い合わせは、担当の舛岡までお願いいたします。

☎0897-45-0076 E-mail: info@rrr.co.jp

◎当リリースは、下記が担当しました。ただし、文章の内容は、会員事業所様が作成したものです。当商工会議所が責任を負うものではありませんのでご了承ください。

【本件担当】新居浜商工会議所 経営支援課 佐藤 ☎0897-33-5581