

# 企業紹介

こだわりがいっぱい詰まった  
お豆腐をお届けします



佐久間食品 株式会社

代表取締役 佐久間 欣一  
〒955-0823 三条市東本成寺163-1  
TEL(0256)33-2273 FAX(0256)35-7659  
URL <http://www.gankotoufuu-sakuma.co.jp/>

業 種：豆腐・油揚げ製造  
資 本 金：2,000万円  
事業内容：豆腐、油揚げ、豆乳、デザート、菓子類の  
製造販売

栄養価の高い大豆を使った豆腐や油揚げなどを製造する三条市の佐久間食品(株)。「日々の食事から健康を」という思いから、乳幼児から高齢者までおいしく食べられる様々な商品を研究開発。原料や製法にこだわるとともに、「 $\gamma$ -アミノ酪酸」(ギャバ)や「葉酸」など健康維持のために必要な栄養素を取り入れた機能性の高い商品づくりを行っている。

## 栄養価の高い大豆を多くの人に

同社の創業は1954年。「栄養価の高い大豆を多くの人に食してもらいたい」という願いから、原料には県産大豆「エンレイ」や厳選した大豆などを使うとともに、昔ながらの薪で煮る方法と同様、間接煮釜で温度を調節しながらじっくりと豆を煮るなど、原料や製法にとことんまでこだわる。また、同社では、乳幼児から高齢者までおいしく食べられるように、大豆を使った様々な商品の研究開発を進めており、濃厚な豆腐や滑らかな味わいの豆腐、みそ汁に合う肉厚な油揚げ、さらには豆乳を使ったデザートまで開発した商品は幅広く、その商品数は40種類を超える。各商品は、長岡市と三条市、白根地区を中心にスーパーで販売されているほか、インターネット上でも購入できる。



▲竹ざるに豆腐を盛り、熟成、自然脱水させた滑らかな味わいの「ざるあげ豆腐」

## 脳の血流を活発にするギャバ入り豆腐・豆乳「不老長寿」

また、同社では、脳の血流を活発にし、血圧降下や精神の安定などにも効果があるとされる「 $\gamma$ -アミノ酪酸」(ギャバ)にいち早く着目し研究開発を進め、01年にギャバ入りの豆腐と豆乳「不老長寿」を県内で初めて商品化。この豆腐には1丁(280g)に対して61.6mgのギャバが含まれており、みそ汁などに入れて毎日食べれば、健康維持の効果も期待できる。一方、豆乳には1本(500cc)に対して62.0mgのギャバが含まれている。独自製法により、豆乳独特の渋みや豆臭さを消してあるので、従来の豆乳が苦手な人でも抵抗なく食することができる。



▲脳の血流を活性化させるギャバを含んだ豆乳「不老長寿」

## 体にやさしくシンプルな味わいの「豆乳フスマンジェ」

さらに、同社は葉酸を多く含んだ保健機能食品(栄養機能食品)「豆乳フスマンジェ」を06年に発売。葉酸とは、体内で胎児の発育や赤血球の形成を助ける働きをするビタミン。同商品1個には葉酸が190 $\mu$ g<sup>マイクログラム</sup>含まれており、食後のデザートとして食べれば1日の摂取目安量である200 $\mu$ gの95%を補える。原料に県産大豆と伊豆大島の海精にがりを使い、生クリームを加えてまろやかに仕上げているため、クセが無く、良質な豆の香りがほのかにするシンプルな味わい。体にやさしく、女性や子供にお勧めしたい同社自慢の商品である。



▲胎児の発育や血液の形成を助ける葉酸入りデザート「豆乳フスマンジェ」