



おはよう納豆のヤマダフーズは、
2022 年春、フリーズドライ(真空凍結乾燥)装置を導入。
農水産物の受託加工も受け入れます。

株式会社ヤマダフーズ(本社:秋田県仙北郡、代表取締役:山田 伸祐、以下 ヤマダフーズ)は、遊心庵工場(秋田県横手市)にフリーズドライ(真空凍結乾燥)装置を新規導入しました。これまで外部業者に委託していた納豆のフリーズドライ加工を内製化、これまでの 3 倍の生産量を確保し販路を開拓します。

【フリーズドライとは】

フリーズドライは、凍結させた食品を真空状態に置き、水分を昇華させ乾燥させる技術です。それにより常温で長期保存が可能となります。現在、味噌汁やスープなど様々な食品素材や医薬品等に利用されております。また、他の乾燥方法と比べて味や香り、栄養価の変化が少ないというメリットがあります。

【導入の背景】

ヤマダフーズが製造する納豆は冷蔵または冷凍の温度帯での流通が基本であり、販路の開拓に制約がありました。これまでもフリーズドライの商品の販売はしておりましたが、フリーズドライ加工を外部業者に委託しており、供給量が限られている状況でありました。その課題を解消するため、自社に設備を導入する判断に至りました。



フリーズドライ加工したひきわり納豆



今回導入したフリーズドライ装置

【本事業の特徴】

- ・本事業は地域経済循環創造事業交付金(ローカル 10,000 プロジェクト)を活用した秋田県の補助事業「令和3年度あきた食品産業活性化モデル育成事業」により県内のフリーズドライ加工の拠点設備として、導入したものです。
- ・新たな取り組みとして県内事業者からのフリーズドライ加工を受託いたします。
- ・県内農家等の地域農産物等フリーズドライ加工による六次産業化の推進などに貢献いたします。

【今後の展開】

- ・自社納豆のフリーズドライ化による販路の拡大を目指します。
- ・フリーズドライ納豆を原料とした新たな商品の開発・販売を行います。
- ・農水産物を始めとする素材のフリーズドライ加工を受託いたします。

■会社概要

商号： 株式会社ヤマダフーズ

代表者： 代表取締役 山田 伸祐

所在地： 〒019-1301 秋田県仙北郡美郷町野荒町字街道の上279

設立： 1954年9月

事業内容：納豆製造販売業 豆腐製造販売業

資本金： 9,800万円

【関連リンク】



ヤマダフーズ HP



Instagram



Twitter



Facebook

【本プレスリリースならびに本事業に関するお問い合わせ先】

株式会社ヤマダフーズ 経営企画室 稲葉龍一

Tel: 0182-37-2246 Fax: 0182-37-2276

E-mail: r-inaba@yamadafoods.co.jp