

がんばってます！
まちのものづくり企業

市内には、高い技術や特殊技能で「ものづくり」に励む地元企業があります。このシリーズでは、市内でがんばる元気な企業を紹介しています。(隔月掲載)

安心
安全
おいしさ

名水仕込 九一庵食品協業組合

きゅういちあん



社員さんからひとこと

松尾伸一さんは平成8年に入社。製造にたずさわっておられ「商品の開発で思い通りの味に豆腐が出来上がると、充実感と達成感があります。これから九州一、またその上を目指して頑張っていきたい。」と話されました。



代表理事 理事長 徳田 信義 氏

安心・安全・おいしさがポリシーです。社員の技量向上のため、ISOも取得しました。今後も徹底的な本物志向にこだわり、おいしい豆腐を消費者へ提供していきます。



九一庵食品協業組合

東大村2丁目1808番地1 ☎0900



従業員数
正社員39名
パート70名

「九一庵食品協業組合」は、九州で一番のおいしい豆腐をつくるという思いを込めて地域業者(大村・佐世保・長崎各1社、諫早2社)が集まり、平成7年に創業しました。
市内に工場を建設したのは、土地・交通の立地条件に加え、おいしい豆腐作りにかかせない多良山系のミネラル分を多く含む水が豊富だったからです。味はもちろん、水、素材、設備、そしてそこで働く人たちが全てにおいて九州一を目指しています。
工場では、数十種類の豆腐を作っており、豆腐生産ライン、バラエティ豆腐生産ライン、うすあげ生産ライン、胡麻豆腐生産ラインなどがあり、1日に10万丁を作ることができる設備を有しています。

豆腐は生ものです。気候の影響を受けやすいため、気温や湿度の変化に応じて製造作業を工夫し味の均一化を図っています。また、大豆を煮るときに出る泡を消すために用いられる「消泡剤」は安全性を考慮し一切使用しない製法を導入しています。
原材料にもこだわっています。大豆は厳選した国内産のものや、同組合が提示した安全安心基準で栽培されたアメリカ産のものを使用。また、豆腐作りに欠かせない「にがり」は、マグネシウム分とミネラル分を多く含む県内産のものを使用しています。他にも、県内産の原材料だけで作った「長崎豆腐」も好評で、地産地消にも取り組んでいます。
このような安心安全への取り組みと原材料へのこだわりが、口当たりの良いなめらかできめ細かいおいしい豆腐を生み出し、県内外からも評価され九州全域へ商圏が拡大しています。