

キッコーマンソイフーズ
株式会社

キッコーマンソイフーズ埼玉工場は、西武線沿いの新狭山駅と南大塚駅の中間に位置します。主な製造商品は、皆様がよくご存知の『豆乳』。地元で愛される企業を目指しています

当社の豆乳は、味に対する技術、大豆独特の青臭さを抑える技術は、業界NO.1と自負しており、他社との差別化を図っています。

豆乳の原材料の大豆は、健康食品として有名ですが、大豆たんぱく質にはコレステロールを下げる作用があるので継続的に飲まれることをお勧めします。社員食堂では、フリーで提供しているので、健康の方が多いとのこと。大島副工場長は、豆乳を飲み続けていたら痩せたとのことです。（もちろん薬ではないので個人差があります。）

皆様は、色んな味の豆乳をご存知かと思いますが、お客様の声を反映して、作るものが多いそうです。複数のご要望があれば、商品開発チームが試作に取り掛かり、商品化を検討します。

例えば、プリン味とバニラアイス味は、お母さんより、卵アレルギーを持つお子さんのために是非、実現してほしいとの声に由来上がった商品だそうです。泣けてきますね。

豆乳は、密閉された紙パックの容器に無菌状態で充填されており、空気が入っていません。そのため常温で賞味期限まで保存できるのが特徴です。しかし開封後は、冷蔵庫に保ち運びができて、疲れを回復する飲料水となりますので、是非お試しください。と思います。

社員の方で、もっと豆乳を身近に感じてもらいたいとの思いから、豆乳レシピをHPで公開していたら、アクセスが増えてきて、ついには、書籍化されるほどになりました。豆乳シリーズは2巻まで出ています。

お勧めレシピは『豆乳茶漬け(豆乳+出汁+焼き鮭+ご飯)』……、身近なところでは、お味噌汁に豆乳が合うそうです。

最近、お客様係では、子供から『〇〇味の豆乳』を作ってくださいと言われて、ハツとしたそうです。大人では決して思い浮かばないと思われる〇〇は、キッコーマンさんだけの宝のキーワードですので、公開しませんが、皆様のご要望をお待ちしていますので、キッコーマン飲料のお客様係にご連絡ください。（連絡先は豆乳に書いてあるので、ご購入ください）

最後に、キッコーマンソイフーズ様には、毎年の工業会行事である『西武線沿いの花(パンジー)を植える集い』にて、参加者にお土産として、豆乳製品をご協賛いただき、ありがとうございます。



レシピ本1巻



レシピ本2巻

