

スポめし!

アスリートにも有効な 日本の大豆文化



株式会社ソイワールド
平成21年11月、代表取締役・長澤要市氏によって南アルプス市に設立。代表商品の「おとうふ」は、アマンパークスや道の駅富士川などで販売。

—— ソイワールドを立ち上げたきっかけ

大豆を煮たものを絞った液体が豆乳。そしてその残渣物はおからですが、多くは産業廃棄物になっています。どうしたらそれを有効利用できるのかと考えたのがきっかけで「ソイワールド」を設立しました。現在は豆腐と豆乳の商品「おとうふ」を作っています。

—— 原材料へのこだわり

大豆は山梨県産で、水は南アルプスの天然水を使っています。南アルプスの水はPh6くらいの軟水で、豆腐作りにはとても適しています。にがりにはミネラルが多く含まれた三重県尾鷲市の海洋深層水を使っています。少しでも身体にいいものをお客様に届けたいと考えています。

—— 豆腐の栄養

大豆にはたんぱく質・ミネラル・食物繊維が多く含まれていて、バランスの取れた食材です。しかし多くの市販の豆腐の生産過程で出るおからは、7~8割が捨てられています。「おとうふ」と一般の豆腐との一番の違いは、おから成分として含まれている食物繊維で、20倍くらいの差があります。

—— リピートしてくれる人の感想

「おとうふ」は少なくとも1パック約110粒使用していますが、一般的な豆腐よりも使用する大豆の量が断然違うので、濃厚さが後をひいて、甘さも全く違うと言われます。

—— 外国人も注目の大豆文化

大豆イソフラボンは女性ホルモンのエストロゲンに似た成分です。豆腐は特に、更年期の女性に効果があると思われます。また近年、外国人に注目されている日本食ですが、その理由の一つが、豆腐・味噌・醤油など、日本人が当たり前にとっている日本の大豆文化だと思います。



<https://www.ycc.co.jp>

Ycc
Computer & Software

株式会社ワイ・シー・シー

【本社】〒400-0035

山梨県甲府市飯田三丁目1番2号

TEL : 055-224-5511

FAX : 055-224-5626