

生大豆 2 Kg で

オリジナル豆乳が作れます。

ガス・ボイラー不要!  
電気のみで!

初心者でも!

まめイト



少量の豆乳製造に最適です。

●新製品開発に! ●大豆の品質管理に!



①水を投入し加熱



②ミンサーに浸漬大豆を投入



③浸漬大豆を細断し、加熱釜へ投入

④煮釜にて加熱→熟成



⑤おからと豆乳に分離

## ■特長

今までになかったコンパクトサイズで本格的な豆乳が生産できます。

- ① シンプルな構造で「省スペース」「使いやすさ」を実現しました。
- ② タッチパネル方式で誰でも簡単に操作出来、少量の原料で豆乳が作れます。
- ③ 加熱はIHを採用。動力は電気のみでガスやボイラー等の設備は不要です。
- ④ 独自の加熱攪拌方式により、加熱むらを抑えて炊き上げます。
- ⑤ IH加熱面には掻き取り板を設けており、焦げ付きにくい構造です。
- ⑥ 部品の分解が容易で、狭い施設でも場所をとらず、洗浄しやすい構造です。
- ⑦ 様々な自家製豆乳で新商品開発に最適です。

【今月の表紙】 「播潰機としての役割を終えた石臼群、さあ、セカンドステージへ！」

お客様の下で蒲鉾の原料などを長年播潰してきた播潰機の石臼がその役割を終え、次のステージへ進むために集められました。その数は40数個で、この約3年間スクラップ扱いとなった播潰機から取り外されたものや、中にはひびが入り規格外品となったものなど様々です。これらの石臼が向かう先は主には庭石や玄関の装飾品としての用途であり、地元紙「宇部日報」での記事を通じて希望者を募り納品させて頂いています。本企画は2010年に続き2回目であり、前回は70名に88個の石臼が販売され、今回は41個の石臼が納品されました。本企画は一般市民からのご要望も多いため古い石臼がそろえばまた第3回目を企画したいと思えます。

Innovation & Communication  
**yanagiya**  
<http://www.ube-yanagiya.co.jp>

株式会社ヤナギヤ

本社/工場	山口県宇部市善和189-18	〒759-0134
	TEL(0836)62-1661(代)	FAX(0836)62-1611
横浜支店	横浜市鶴見区鶴見中央2丁目15-1	〒230-0051
	TEL(045)511-1492(代)	FAX(045)502-1248
大阪支店	大阪府門真市桑才新町31-8	〒571-0043
	TEL(06)6908-4475(代)	FAX(06)6909-4880
仙台営業所	仙台市宮城野区花1丁目4-13	〒983-0012
	TEL(022)254-2888(代)	FAX(022)254-2889