

## 新たな価値を生み出す体制

System to create new value

 **企画・提案**  
Planning / Proposal

### エンジニアリング

乾燥機・搬送機・定置洗浄(CIP)等、お客様のご要望に合わせたレイアウトのご提案、最適な装置の選定を行います。

 **設計**  
Design

### オリジナルオーダー

機械設計、電気設計、ソフト設計を自社で行うことでお客様のご要望をスピーディーに形にすることができます。

 **製作・組立**  
Production / Assembly

### 自社工場によるワンストップ生産

板金製造で培ったノウハウを生かして、ステンレスの加工から装置の組立まで一貫して自社で行うことで短納期での製作が可能です。

 **据付**  
Installation

### 豊富な据付実績

食材乾燥機に加え、豆腐成型機・豆腐殺菌装置等の数多くの食品関連機械の据付実績があり、迅速かつ確実に据付・調整を行います。

 **メンテナンス**  
Maintenance

### 安心のサポート体制

100基以上の食材乾燥機を納品しております。数多くのメンテナンスで培ってきたノウハウを生かして定期メンテナンスを行い、安心して長期的にお使い頂けます。

### TAKAHATA Co., Ltd.

〒761-0450 香川県高松市三谷町3234-10  
TEL: 087-888-5852(代)  
HP: <http://www.takahata.cc/>  
MAIL: [info@takahata.cc](mailto:info@takahata.cc)



### TENSEI JAPAN Co., Ltd.

〒566-0063 大阪府摂津市鳥飼銘木町1番38号  
TEL: 072-650-1302  
HP: <https://www.tensei-j.com/>  
MAIL: [office@tensei-j.com](mailto:office@tensei-j.com)



多言語パンフレットはこちらから  
Click here for multilingual brochure



English



Chinese



Korean

もったいない、のその先へ。

Reduce · Reuse · Recycle



# もったいない、のその先へ。

40%

## 世界における食品ロスは約40%

世界における食品ロス・廃棄の推定年間量のうち、イモ類・果実・野菜類は実にその40%が廃棄されています。出荷時の見栄えや規格外、出荷調整や豊作など理由は様々ですが、利用可能であるにもかかわらず廃棄処分されています。また食品の製造工程から発生する製造副産物(おから・ケール絞り粕・茶殻など)も栄養価に富んだ反面、水分が多く腐敗変質しやすいという性質から活用されていません。これらの食べられるにもかかわらず廃棄されていく食材を新鮮なうちに瞬時に乾燥させることで、食品としての再利用を可能にしました。

豆腐



乾燥おから



おから



# Re



乾燥

おからのチカラ。

## 乾燥おからの栄養価

おからは豊富な食物繊維に加え、大豆たんぱく、リノール酸やオレイン酸などの不飽和脂肪酸を含み、動脈硬化、高脂血症、癌などの生活習慣予防に高い効果を発揮する食材であるということがわかっています。

	乾燥おから	小麦粉
エネルギー	317kcal	368kcal
たんぱく質	22.1g	9.3g
糖質	5.7g	71.7g
食物繊維	50.6g	2.6g
脂質	11.6g	1.9g
ナトリウム	16.2mg	Tr

(100g中)

## 乾燥おからの優位性

多くの栄養素が含まれているおからはサプリメントなどにも利用されていますが、新たに注目されているのがぬか床に混ぜて使う利用方法です。乾燥おからの持つ吸水性と保水性がぬか床の水分を改善させ、より栄養価の高いぬか床となります。

	乾燥おから	小麦粉
吸水性	400%	90%
保水性	有(3.6)	無(1.1)
乳化性	有(5ml)	無(37ml)

## 乾燥おからの細かさを利用例

乾燥されることで腐敗を止め、軽量化され消費期限が大幅に伸びるだけでなく、粒の大きさ(メッシュ)が用途に合わせられることで様々な利用法が生まれます。



粗

細

※小麦粉の栄養価(糖質を除く)は日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用しています ※乾燥おからの数値は実測値です

## 日本の伝統食品「おから」

日本には昔から「もったいない」を実践する文化や技術があり、その代表的なものが「おから」です。しかし、腐食しやすい、ざらついた食感があり食べにくいなどといった理由から、近年おからの消費量は減小する傾向にありました。これを特殊な技術で乾燥と微粉砕を行うことにより解決することができました。



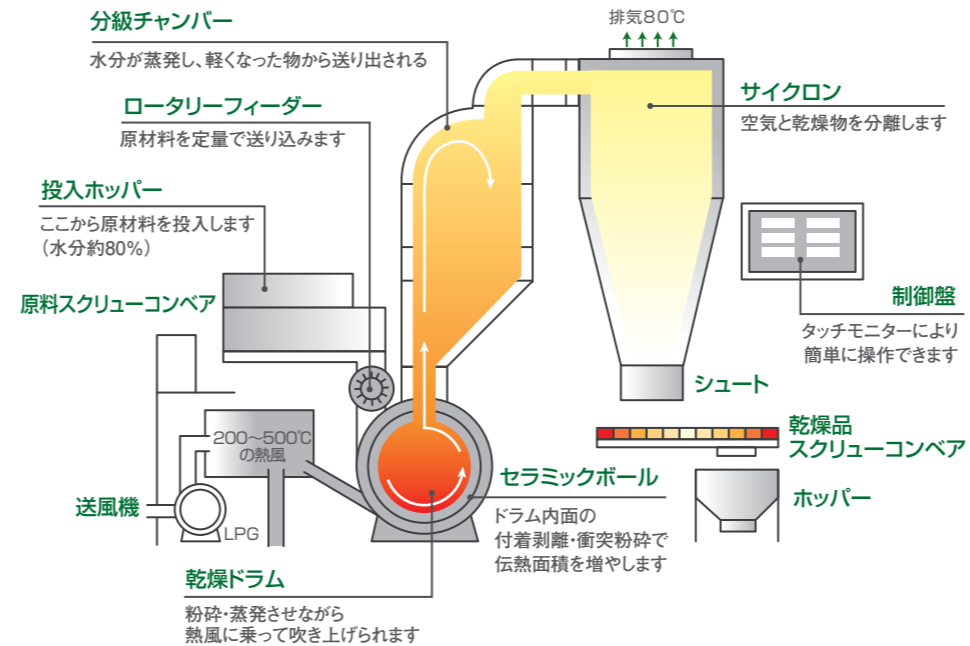
# TENSEI

だからできること。

- スピード乾燥
- 高い熱効率
- 焦げなし
- 洗える



## 乾燥メカニズム



## こんな食材も乾燥できます

お茶の葉



ケール



出汁残渣



・お菓子  
・健康食品 など

・健康食品 など

・調味料 など

説明動画はこちら▶

