

「こだわり」豆腐の衛生管理に！

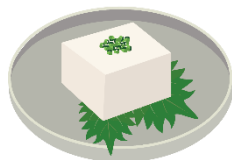


お客様情報

店舗名：都吹（つぶき）株式会社

業種：豆腐製造

業態・特徴など・・・ISO22000を認証取得
こだわりの豆腐製造



悩み事

- ・困っていたこと：次亜塩素酸ナトリウムが食材に残留する。
- ・購入のきっかけ：営業の方からのPR。
- ・導入前の方法：次亜塩素酸ナトリウムで殺菌。



設置状況



器具類の洗浄・除菌



豆乳容器の洗浄・除菌



機器類の洗浄・除菌

★メリット、導入して嬉しかった事★

現在多くの豆腐製造方法では、パック時に加熱を行うがそれでは豆腐の持つ風味等が無くなってしまいます・・・
私たちは豆腐本来の風味を残す昔ながらの製造方法に強いこだわりを持っています。
電解水導入により各工程の除菌が容易になりさらに、風味が生されているから満足しております。