



代表取締役
ルストノ

本補助事業の活用により、テンペの量産体制が整いました。この工場をマザー工場として位置づけ、今後さらにテンペを世界に広げていきます！

当社代表はインドネシアのジャワ島出身です。創業以来、「安全・安心でおいしいインドネシアの伝統食『テンペ』をより多くの方に知っていただき、テンペを通じてお客様の健康増進に貢献する」という経営理念のもと、本場インドネシアの味を日本の厳格な安全基準内で実現すべく、家族4人で協力し、試行錯誤を重ねて参りました。厳選した天然水と国産大豆を使用した当社のテンペは、その品質と味に絶対の自信を持っております。今後は、テンペの加工品開発・販売にも挑戦していく予定です。新しい商品アイデアを広く募集しておりますので、ご提案がございましたらぜひお寄せください。

さらに、将来的には当工場をマザー工場として、当社の製造技術を世界に展開していくことを目指しています。皆様とともに、テンペの素晴らしさを世界に広めていきたいと考えております。



Rusto株式会社

代表取締役/ルストノ
従業員数/4人
資本金/500万円
設立年月/2018年10月
事業内容/テンペの生産、販売
住所/滋賀県大津市葛川坂下町334
連絡先/TEL.077-535-0286
FAX.077-535-0287
代表E-mail/kingoftempeh@gmail.com

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



Point
ものづくり補助金活用
ここがポイント！



従来よりも容量が大きく、ステンレス製の大豆洗い機を導入したことで、作業効率と清掃効率が大幅に改善しました。その結果、生産量は約2倍に増加したにもかかわらず、作業時間は約半分に短縮されました。濾水設備の導入により、滋賀県比良山系の天然水を直接活用できることになり、テンペ菌の繁殖が改善されました。さらに、ボイラー・スチーマーの導入により、加熱時のムラが軽減され、栄養価を保ちつつ作業効率も向上しました。これらの設備投資と工程改善により、従来2つの工場にまたがっていた製造工程を1つの工場に集約し、原料から製品までの一貫生産体制を構築しました。同時に、従来の手探りで拡張してきた工程間の動線設計を見直し、最適化・再配置することで、品質向上と作業効率の両立を実現しました。

Future
今後の展望



テンペは、そのまま食べることは少なく、揚げ物、煮物、炒め物等に調理することが一般的です。当社は、これまで加工前のテンペを生産し、冷凍状態で販売してきました。冷凍にする理由は、テンペ菌を殺さず、風味や栄養を損なわずにお客様に届けたいからです。一方で、一般家庭において冷凍食品のニーズが高まり、冷凍庫スペースが逼迫している傾向にあることから、冷凍しなくても食べていただけるよう、今後はテンペの加工品販売に挑戦したいと考えています。それにより、テンペの付加価値を向上させつつ、さらなる販路拡大を目指していきたいと思っております。

Rusto株式会社

令和元年度補正
事業類型/一般型(通常枠)

インドネシア伝統醗酵食材「テンペ」の
製造工程全面改良



比良山系天然水活用のための濾水器



大豆を蒸すための
ボイラー・スチーマー



原料から製品までの製造一貫体制構築により、
テンペの品質向上と省力化を実現

今回、特注で作成したこだわりの大豆洗い機

当社はインドネシア伝統醗酵食材「テンペ」の製造販売を行っています。
滋賀県比良山系の天然水と厳選した国産大豆を使用し、古来からインドネシアに伝わる製法で、「本物の味」にこだわり、ひとつずつ丁寧に作っています。テンペとは、大豆をテンペ菌で醗酵させた食品です。日本の代表的な醗酵食品である「納豆」との違いは、①テンペ菌を使うこと、②ブロック状になっており肉のような食感を持つこと、です。宗教上肉を食べない人が多いインドネシアでは、国民食として親しまれています。
テンペは、たんばく質や食物繊維が豊富で、コレステロールゼロであることから、世界中のベジタリアンやヘルシー志向の方に注目されています。
テンペの製造工程は、①大豆浸水→②煮る(蒸す)→③皮をむく→④洗浄→⑤水切り→⑥テンペ菌投入→⑦パック詰め→⑧醗酵→⑨冷凍→⑩出荷というものです。
当社代表ルストノは、来日以来20年以上にわたり、一途にテンペ作りに取り組んできました。ほぼ独学で製造方法を確立し、自ら山を切り開いて工場を建設し、生産販売を開始しました。
一方で、この手探りの事業展開には課題もありました。製造工程の多くが手作業に依存し、生産が2つの工場に分散していたため、作業効率の改善が急務でした。また、業務用顧客への販売増加に伴い、量産体制の強化が不可欠となりました。
そこで、本補助事業を活用することで、一つの工場、大豆の洗浄からテンペの完成までの製造一貫体制を構築することができ、作業効率を大幅に向上させることができました。さらに、滋賀県比良山系の天然水を直接活用することができるようになり、テンペ菌の繁殖が改善され、品質向上も実現できました。
長い時間がかかりましたが、納得のいく「本物の味」を量産できる体制が整いました。まだまだ、課題はありますが、これからも世界にテンペを広めるため、挑戦を続けていきます。