

〈豆腐〉 株式会社おとうふ工房いしかわ（愛知県高浜市）

- 国産大豆とにがり寄せにこだわった豆腐づくりを行う。また、豆腐やおからを素材に、お菓子、パン、デザート等を商品化。
- とうふや豆蔵などの直営販売店やレストランを各地で経営するほか、小学校でのおとうふ教室、だいずきっずなどの活動にも取り組む。

● 原料大豆は、100%国産大豆を使用（愛知県産、三重県産、岐阜県産、北海道産、富山県産、石川県産及び福井県産）



● 国産大豆の使用量は、フクユタカ、ユキホマレ、シュウレイ、里のほほえみ、ゆきぴりかなど、年間3,300トン（令和元年度）



【主な商品】

- ・ 絹ごし・もめん豆腐
- ・ あつあげ・あぶらあげ
- ・ 濃厚豆乳プリン・とうふドーナツ
- ・ おからパン・きらず揚げ など

社是：すべての人を幸せにしたい！

「自分の子供に食べさせたい豆腐を作ろう」そんな想いで、国産大豆とにがり寄せにこだわることから始まった。



とうふや豆蔵



移動販売車くるくる豆蔵



おとうふ教室



だいずきっず



〈豆腐〉 相模屋食料株式会社（群馬県前橋市）

- 国産大豆の使用割合は約2割。また、遺伝子組み換えでない大豆だけへのこだわり。
- 経営難に陥っている日本各地の豆腐メーカーの救済再建活動を行い、その救済策として国産大豆を使った高付加価値商品の販売をする取組を実施。

～おいしいおとうふを作る～

- ・国産大豆を使用した高付加価値商品
- ・遺伝子組み換えでない大豆



・おとうふのマーケットを広げる（伝統的なおとうふのおいしさ追求＋新しい豆腐カテゴリーを創出）

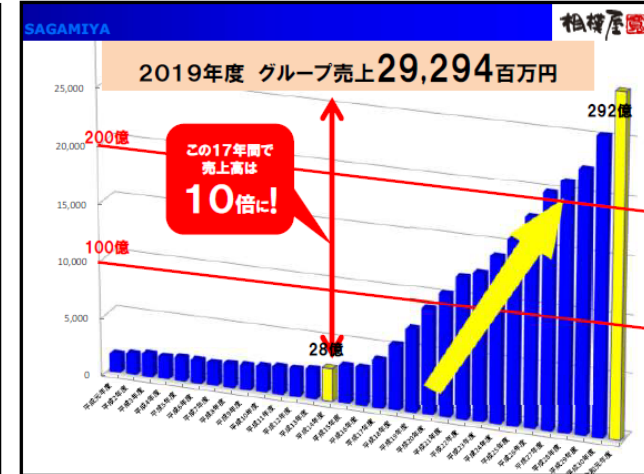


・日本各地の破綻する豆腐メーカーの救済活動



・国産大豆を使用した高付加価値商品の販売により、さらに国産大豆の使用が増加

相模屋の国産大豆状況



相模屋の取組み

① おとうふのマーケットを広げる～おとうふをおもしろくする

おいしいおとうふをつくる。

伝統的なおとうふ
木綿・絹

もっとおいしく
【ホットパック製法】

↓

ロボット活用
(フードテックジャパンセミナーにて発表)

“極みの技”
の吸収・発展

新しい豆腐カテゴリー創出

ザクとうふ

BEYOND TOFU

ひとり鍋シリーズ

おだしがしみたきざみあげ



〈豆腐〉 太子食品工業株式会社（青森県三戸郡）

- 北海道産大豆を使用し、独自製法でおいしさを追求した「北の大豆ブランド」を開発。
- 1997年に業界初となる「遺伝子組み換え大豆不使用」を宣言。また、添加物（消泡剤、乳化にがり）を使用しない、自然由来の素材を使用した安心安全な商品を開発。

【令和元年度実績】

- ・北海道産大豆 3,600トン
- ・青森県産大豆 1,600トン
- ・宮城県産大豆 1,100トン
- ・岩手県産大豆 140トン



【主な商品】

- ・木綿・絹・充填豆腐（北の大豆シリーズ）
- ・納豆（小粒、大粒、ひきわり）
- ・油揚げ、味付油揚げ
- ・生ゆば（北の大豆）
- ・豆乳（北の大豆）

- 長年、国産大豆を使用。
- 地産地消の取組により、国産大豆の使用量は年々増加。
- 1998年より「北の大豆ブランド」を立ち上げ、国産大豆の価値を訴求。



ピュアなおいしさを追求し続ける北の大豆シリーズ

「北の大豆」シリーズ

1. 1日40,000個出荷
2. 北海道大豆 約4,000トン/年 使用
3. シリーズ累計販売数1.5億個



安心安全

水と大豆とにがりのみ
余計なものは使わない

おいしさ

北海道大豆の旨みを
引き出す製法

