

202X年 我々はTOFU INNOVATORに

作戦コード

10⁺
TO FUTURE

大豆は、世界を救う!

太古より地球人は、大きな損失を伴い叡智を注いで乗り越えてきた歴史
それはホモサピエンスの繁栄の源であり負の根源「集合知」
一人の天才が変革を起こすのではなく、普通の人々が共通の理想を持つこと
我々は、エシカルな会社を運営することで
明るい未来を作りたい

トウフイノベーター
豆腐星人

まめに
ひとすじ
だいたいの種は
三粒一緒にまきます
鳥のために一粒
土のために一粒
残りの一粒は自分のために
食べ物に感謝
「いただきます」

会社概要 Company Information

社名 株式会社 おとうふ工房いしかわ
代表者 代表取締役 石川 伸
本社 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
事業内容 豆腐をはじめとする大豆加工品のパン、ドーナツ、スイーツの製造販売、飲食店経営
資本金 9,900万円
関係会社 株式会社八里屋
安城デンビール株式会社



CSR活動 Corporate Social Responsibility

- NPO法人だいたすきつす**
大豆栽培を通じて豆腐作り体験での子ども食育活動
- エコプロジェクト**
古紙回収を通じて子ども食育活動
- ふれあい田んぼアート**
稲の色の違いで田んぼにでっかい絵を描くプロジェクト
- 高浜とりめし学会**
地元のB級グルメとりめして町おこし活動
- dandanbox**
障がい者が描く絵画を商品や包材のデザインに活用

TOFU INNOVATORのキャラクターは、
愛知県立安城特別支援学校 野畑 麗華さんのデザインをもとにしました。

店舗一覧 Store (2022年7月現在)

- 【東海エリア】
- とうふや豆蔵
 - おとうふ市場 大まめ蔵 高浜店
 - Tポート高浜店
 - 半田山代店
 - 大曽根店
 - 一社店 まめぞう Deli
 - 滝ノ水店
 - 知立店
 - 刈谷銀座店
 - おぼんでまめ蔵 東浦店
 - 西尾花ノ木店
 - 安城店
 - 太陽の味店
 - 岡崎エルエルタウン店
 - 幸田店
 - 豊田住吉店
 - トヨタ生協メグリア本店
 - 清水屋春日井店
 - プライムツリー赤池店
 - くうひいひろば店
 - カインズ半田店
 - アクアウォーク大垣(岐阜)
 - モレラ岐阜店(岐阜)
 - 各務原蘇原店(岐阜)
 - 菟野テラス(三重)
 - おとうふ湯葉いしかわ
 - イオンモール常滑店
 - イオンモール長久手店
 - イオンタウン千種店
 - イオンモール各務原店(岐阜)
 - イオンモール津南店(三重)
 - ホレ・フェスト(安城デンパーク内)
 - Café Den&Neighbors
安城アンフォーレ店
- 【関東エリア】
- とうふや豆蔵
 - ららほーと湘南平塚店(神奈川)
 - KODOMOG弥生台店(神奈川)
 - ペリエ検見川浜店(千葉)
 - おとうふ湯葉いしかわ
 - 市川ニッケコルトンプラザ店(千葉)
- 【移動販売車】
- とうふや豆蔵 豆腐移動販売
くるくる豆蔵(愛知・三重)
- 【通信販売】
- とうふや豆蔵 楽天市場

会社案内

202X年

ToFu iNNOVATOR
あらわる!

TOFU INNOVATORによる 「おとうふ工房グループの成長戦略」



Creating Shared Value

課題解決会社設立 202X年 株式会社 TOFUTURE

30年余の時間を経て得た価値を創造的に共有することで新たな一歩を踏み出します。

- 食品工場のロボット、AI、IOTによる効率化
- 直接的且つ間接的な6次化農業分野への関与
- 伝統的な豆乳製造を基礎とした乳化分散濃縮技術の転用
- 大豆やおからの熱制御による物理的変性技術の活用
- パンやビールの発酵技術による生物学的変性技術の活用

- ゼロエミッションによる新エネルギーや飼料・有機肥料
- 脱プラスチックへの新素材採用やリサイクル体系
- ECによる新たなCtoBtoC販売方式と新物流
- リアル豆腐店や移動販売による街づくり活動
- 障がい者の能力開発プログラムでのビジネス化 etc.

全ては、大豆の力
大豆は
世界を救う!

設立 1991年 おとうふ工房いしかわ誕生



小垣江時代

私たちの企業理念

農業

日本の農業を守る

生産者から消費者を結ぶ実需者の立場で国内産の大豆や小麦、米をせせと使いながら国内農業の新たな価値を創出し、生産者の「どうぞ」と消費者の「ありがとう」をつなげる仕組みを作ります。

環境

地球の環境を考える

私たちは、かけがえの無いたった一つのふるさと地球を、ちょっとだけお借りしている立場です。私たちができることをエシカルに考え行動し、次の世代にそのまま渡せるようなデザインを描きます。

食文化

食文化を継承創造する

大陸から渡来して1300年間、日本の風土で紡がれてきた豆腐。そのすばらしい日本の豆腐文化を大切に伝えたい。世界中で進化した大豆の食文化を融合させた新しい味わいのカテゴリーを創造します。

地域

地域でCSV貢献する

誰ひとり取り残すことなく社会の一員であり続けるために、老若男女、障がいのある方も無い方もみんなが、食べるというプロセスに係わることで、お互いに認め合えるそんな社会の一助になりたい。

1996年 小垣江工場
「豆腐の臭いが…」そんな子どもの一言から酵素や配糖体のデメリット解決。オリゴ糖や油脂を加えた調整豆乳開発や独自理論の凝固方法の確立
●究極のきぬ ●至高の木綿

1999年 高浜第一工場（豆腐・揚げ・湯葉）完成
本社移転
伝統的な大豆製品
昔ながらの手作業で無いと出来ない味
●湯葉とろ刺し

2002年 パン工房建設 大まめ蔵開業
国産小麦、
豆乳やおから入りのパン
●ちゃん朝パン
●もっちりおからパン

2004年 第二工場（豆乳・充填豆腐・湯葉）完成
独自製法での寄せとろくにタレ付き商品
●湯葉寄せとろふ
●山芋よせとろふ
●国産大豆で作った濃厚なUHTホモ豆乳
●まめぞう豆乳
●国産大豆の乾燥おから
●お料理おから
●おからパウダー

「お母さんたちの声で生まれ続ける商品群」

2005年 東浦工場（デザート）完成
乳不使用の豆乳プリン
●まめぞう豆乳プリン

2012年 第三工場（惣菜・ドーナツ）完成
乳卵を使用しないシンプルなお菓子
●究極のとうふドーナツ
●豆腐を使ったお惣菜
●がんと煮 ●みそ漬け揚げ ●高浜とりめしの素

2013年 クラフトビール工場 M&A
安城アンビールのバラエティ豊かなクラフトビール

2016年 第四工場（豆腐・生揚げ・豆干）完成
「新しい豆腐の可能性を求めて」
中国由来の豆干を日本風に
●豆干
●一夜凍り豆腐の技術で肉食感の堅しみ豆腐
●豆腐の唐揚げ ●手羽先
●簡単レンジ調理タレ付き豆腐メニュー
●純豆腐 ●麻拌豆腐
●台湾豆腐スリット
●百果豆花

2018年 (株)八里屋 M&A
揚げだし豆腐の重産ライン完成 ●揚げ出し豆腐

平成3年（1991）バブル崩壊の年、私たちの会社は家族経営だった小さな町店からのスタートでした。失われた20年と揶揄された時代だったからこそ私たちの会社は、「古い安全安心」の社訓と供に大きく成長する事が出来ました。奇跡かも知れません。いや、必然だったに違いないと確信しています。今でこそ、当たり前前の価値感に多くのお母さんが共鳴してくれました。国産大豆、にがり寄せ、消泡剤不使用。

最初の一步は、 「自分の子どもに食べさせたい豆腐」



◆伝匠の豆腐



◆压榨一番絞りシリコン無添加なたね油使用



◆「子どもに食べさせる安全安心な堅いお菓子が欲しいの」そんなお母さんからの一言で生まれた堅いお菓子

