

三河 静岡 知多

●三河支社
岡崎市明大寺町寺
東5-3 鈴熊ビル
0564 (52) 2260
FAX
0564 (54) 2336

●刈谷支局
刈谷市相生町2-
11 佐藤会計ビル
0566 (21) 6106

●三遠支社
豊橋市駅前大通1
-27-1
ウオール キャ
ピタルビル8階
0532 (54) 2668
FAX
0532 (35) 7100

●知多支社
半田市泉町1-4
新美ビル4階
0569 (24) 6320
FAX
0569 (24) 6367

おとうふ工房いしかわ

地元農産物前面にメニュー一新

豆腐製造販売のおとうふ工房いしかわ(本社高浜市豊田町、石川伸社長、電話0566・54・0330)は、安城産業文化公園「デンパーク」(安城市赤松町)内のレストラン「ホレ・フェスト」のメニューを一新した。国産小麦を生地に使ったピザをはじめ、地元産野菜などを前面に打ち出し、地産地消の要素を一層鮮明にした。同レストラン運営と地ビール製造を手掛ける安城デンビール(本社安城市)を子会社化して2年が経過。石川社長は「国産原料を上手に使い、おいしいものを提供する。地域活性化につながる施設にしたい」と意気込んでいる。

パスタ風うどんの原材料に使用。いずれも国産小麦の特性に合わせ、加工や調理方法を工夫した。ピザの生地は1年程度かけて開発し、自社のパン工場で製造している。



「ホレ・フェスト」外観
同社主力製品の豆腐の原料となる大豆と小麦は栽培において裏作と表作の関係にあり、小麦の生産が縮小すれば、大豆にも影響が出てくる。国

おとうふ工房いしかわ デンビールの全株式を取得は、2012年4月に安城し子会社化した。

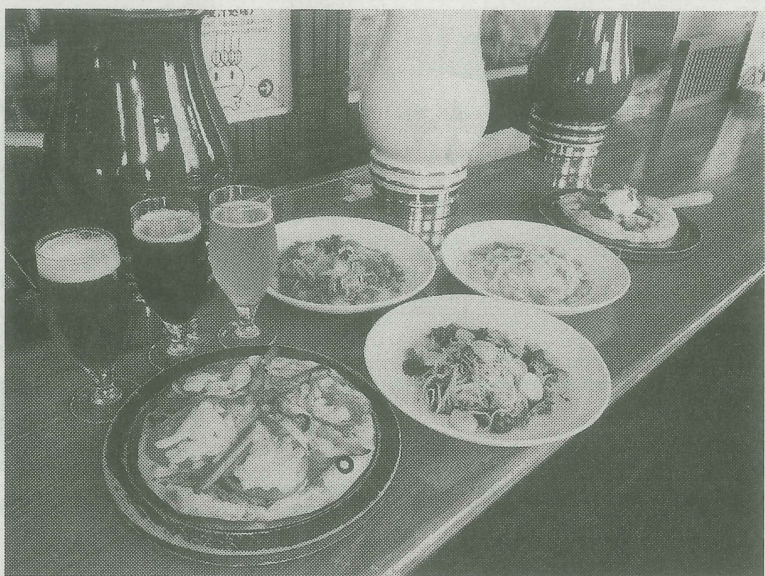
今回一新されたメニューでは、愛知県産小麦を「地粉」と称し、ピザの生地や

地ビールは、安城にゆかりのある新美南吉にちなみ、「ごんぎつね」をモチーフに小麦を守る(石川社長)と、

「地粉」をピザ生地に

デンパーク内 レストラン「ごんぎつね」ビールも

これまでも国産小麦を使ったドーナツなどの生産に取り組んでいた。安城デンビールの子会社化も、こうした姿勢の表れ。「安城デンビールの事業は、日本の農業を応援して、食料自給率を向上したいという企業としての方向性を示す象徴として位置づけている」(同)と強調する。今後も国産原料を活用したメニュー・製品の開発を進めていく考えだ。



「地粉」を使ったピザやパスタ風うどんなど



地ビールの記念ボトルを持つ 石川社長

「ごんぎつね」ビールも