

大豆加工品の製造販売を手掛ける、おとうふ工房いしかわ（本社 高浜市豊田町、石川伸社長）は、卵や牛乳の代わりに豆腐を使用した氷菓「とうふアイス」を商品化した。商業施設「イオンモール東浦」（愛知県東浦町）に直営店「とうふや豆蔵」を開業したのに合わせて、このほど発売した。今後は販売店舗とラインアップを拡充すると同時に、業務用販売も計画している。（刈谷・松田理恵子）

## おとうふ工房いしかわ



商品化した「とうふアイス」（右は黒糖味）

# 豆腐原料のアイス商品化

## 卵、牛乳不使用でアレルギー配慮

とうふアイスは、卵と牛乳を使用せず、食品アレルギーがある人がおいしく食べられるよう開発したカップ容器のアイスクリーム。豆腐や米粉、おから、砂糖、植物油を使用した。味はプレーンと黒糖の2種類で、各300円（税抜き）。

商品化に当たっては、東浦工場（東浦町）にジェラート製造設備を導入。当面は「とうふや豆蔵イオンモール東浦店」のみで販売するが順次、直営店に冷凍ケースを導入し、販売を拡大する。

また「抹茶」「黒ごま」「あずき」など、新しい味を商品化する予定。オリジナルの「ジェラートのもと」として、BtoBでの販売も視野に入れる。

石川社長は「愛知文教女子短期大学や砂糖メーカーなどの産学連携で誕生した。現在はテスト販売で、夏シーズンに向けて容量なども見直していきたい」と話している。