



健康意識の高まりに 大豆ミート新商品を開発

おとろふ工房いしかわ 代表取締役 石川伸

当社は、初代石川兼三郎が明治時代に現在の安城市高棚町で創業しました。その後、刈谷市小垣江町に移転し、4代目となる私が1991年に有限会社おとろふ工房

いしかわを立ち上げました。99年に株式会社化すると同時に、現在の高浜市豊田町に工場を移転。2000年には、名古屋市内に「とろふや豆蔵」の1号店をオープンし、直営事業にも乗り出しました。

国産大豆とにがり寄せにこだわりの、おいしくて安心・安全な「自分子どもに食べさせたい豆腐を作ろう」との思いでこれまで、豆腐製造を行ってきました。また、豆腐やおからを素材にした菓子や

パンなど、大豆加工品のラインアップを拡充するとともに、豆腐のレストランや移動販売、通販などで豆腐製造業の新しいビジネスを構築してきました。

トピックとなる新商品として、国産大豆100%の大豆ミート「おからクランチ大豆ミート」をこのほど開発しました。大豆ミートは代替肉として注目され、健康意識の高まりとともに市場が拡大しています。

同社の商品は、大豆ミートの中でも柔らかめに加工することで、カレーやパスタのような煮込み、炒め料理だけでなく、サラダやシリアルのように熱を加えなくてもおいしく食べられます。おいが

少なく食べやすいのが特徴です。

小売りは80g入りで、税別300円。1袋でたんぱく質32gが摂取できます。直売店「とろふや豆蔵」でテスト販売するほか、卸売りも予定。業務用にも出荷します。

さらに同商品を使用した総菜の開発も現在、進めています。オリブオイルに漬け込んだ「あさり」とにんにくオリブオイル漬け、「つくだ煮と合わせた「あさり生姜醤油ジュレ仕上げ」と「しらす

明太 同」を10月にも発売する予定です。大豆ミートを活用した瓶詰め総菜は「きらず生活」のブランドで、今後シリーズ展開していきます。

大豆関連食品以外では、201

3年にクラフトビール製造とレストラン運営を手掛ける安城デンビール(本社安城市)を完全子会社化しました。安城産業文化公園「デンパーク」で運営するビアレストラ「ホレ・フェスト」では、クラフトビールに地元農産物を使用した新商品を開発し、遊び心のあるネーミングが支持されています。

地産地消のビール製造をさらに推進するため、安城市内の農家と協力して、原料となる二条大麦を栽培し、収穫した後、麦芽に加工して新たなビール商品として発売しました。

今後も「豆腐ですべての人を幸せにしたい」との思いで、さまざまな挑戦を続けていきます。