

2024年3月4日(月曜日)

## 卵・牛乳不使用 豆腐ドーナツ好評

### 豆乳と牛乳使用のミルク寒天発売

#### おとうふ工房いしかわ

おとうふ工房いしかわ(2月期)の23年度実績は、前年から2億円プラスの55億円の見込み。コロナ禍が明けただけで直営店の来店数が増加したことや、価格改定が功を奏し実績につながった。

「究極のきぬ」至高のもめんは、減プラスチック容器の「LIMEX She et」(ライメックスシー)採用後、堅調に動いている。季節ごとのパッケージが市場全体で伸長している。

「究極のきぬ」至高のもめんは、減プラスチック容器の「LIMEX She et」(ライメックスシー)採用後、堅調に動いている。季節ごとのパッケージが市場全体で伸長している。

という。「手軽に食べられるため、おやつ市場は強いと思う。食品衛生法が改正され、豆腐の製造許可があればおからドーナツが作れるようになった。これは豆腐業界にとって朗報だと考えるべき。興味を持って取り組むことが業界の発展につながる」と話す。

2月から新発売した「おとうふ屋さんのミルク寒天」も好評だとい

う。「写真」も好評だとい

う。ミルク寒天は牛乳のみで作るのが主流だが、同商品は豆乳と牛乳を使用している。牛乳の需要が下がっ

てきているのを受け、消費

む。

「究極のきぬ」至高のもめん」の季節限定パッケージも「プラスアルファの要素のひとつだと述べる。豆腐では珍しい季節感を感じられるデザインでアピールしていく。

昨年9月から小売で発売している「おからクランチ大豆ミート」は、国産大豆を100%使用している点が評価されており、「認知が進めば拡販も期待できる」と意気込む。(石川社長)

豆腐マイスターの認定を受けた料理研究家のレシピ集を制作し、スイーツなど新たな食べ方を提案していく。



豆腐マイスターの認定を受けた料理研究家のレシピ集を制作し、スイーツなど新たな食べ方を提案していく。