

豆腐の多様性を追求

ロングライフの料理用途拡充

おとうふ工房いしかわ 北海道産大豆を使用した

(2月期) 24年度実績は、「つながるおとうふ 有機58億円の見込み。物量、金栽培大豆きぬ」を発売して額ともに増加した。

同社では「新・おとうふ時

代到来」と銘打ち、豆腐の規格を満たすためには、化学合成農薬や化学肥料を過

社で好調な豆腐ドーナツや「おとつる屋さんのミルク

寒天」の他にも、豆腐総菜やオーガニックな豆腐など、バリエーション豊富に展開する。

オーガニック関連では、

らしていかないと(石川伸社長)と意欲を見せる。新商品は、チルドの豆腐ドーナツが昨年非常に好調だったことから、「究極のおとうふドーナツIP」を発売する。

また、ロングライフの料理用途向け商品を拡充し、最上段の配荷を増やす。新商品では蒸し大豆の「ちや

んとちやんと私のとうふお料理だいた」を3月1日から追加した。「当社が総菜を作る際、大豆を結構使

うため、大豆単体も発売しようと考えた。大豆の総合メーカーになりたい」としている。

とうふ」シリーズでは、「ひじきと大豆」「生あげのどて煮」を昨年11月から追加した。

レンジャーアップで作れる「豆腐百珍」シリーズのうち、麻婆豆腐3品(四川

風花椒麻婆豆腐)『麻婆豆腐チリソース』『同旨み味

増)が好評だったことから、ラインアップをさらに充実させる。

また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同

もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する

「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた

が、2月に豆腐容器の自社回収を行った。今年も回収したプラスチックを再生利用して定規を作り、小学校に配布予定だ。



また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた

が、2月に豆腐容器の自社回収を行った。今年も回収したプラスチックを再生利用して定規を作り、小学校に配布予定だ。

また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた

が、2月に豆腐容器の自社回収を行った。今年も回収したプラスチックを再生利用して定規を作り、小学校に配布予定だ。

また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた

が、2月に豆腐容器の自社回収を行った。今年も回収したプラスチックを再生利用して定規を作り、小学校に配布予定だ。

また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた

が、2月に豆腐容器の自社回収を行った。今年も回収したプラスチックを再生利用して定規を作り、小学校に配布予定だ。

また、同社では今後、コストパフォーマンスが良い大容量品の需要が高まると考え、「国産 絹こし」「同もめん」各450gを提案していく。

環境面では、これまで、減プラスチックに貢献する「LIME X Shee t」を使用した豆腐容器を

採用した「究極のきぬ」写真IIなどを発売してきた