

3類型	農林水産物	通巻番号	3-25-204
地域資源名	大豆	認定日	平成25年10月16日
地域	栃木県宇都宮市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：栃木県産大豆を使った豆腐のフリーズドライ化による菓子等の開発および販売

会社名：こいしや食品株式会社

所在地：栃木県宇都宮市宮山田町2353-1

連絡先：TEL：028-674-7800

H P：http://www.koishiya.co.jp/

FAX：028-674-7729

事業概要(新たな活用の視点)

栃木県産の大豆を100%使用した豆腐のフリーズドライ化による新しい食感と風味を持つ菓子等の開発および販売を行う。キューブ状、スライス状、粉末等といった形状とシーズニングを分けることでバリエーションを増やしていく。

豆腐のフリーズドライ食品は存在するが、それらは固められたものを水やお湯で戻すことによって食べるものである。本事業の豆腐のフリーズドライは、そのまま食することができる。フリーズドライ化した豆腐をそのままの状態でする新しい食べ方の提案をするとともに、食間に食べてもらう機会を増やし、栃木県産大豆および豆腐の需要を創造していく。



【栃木県産大豆「タチナガハ」】



【こいしや食品の豆腐】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

豆腐のフリーズドライは、たんぱく質が主体となるので炭水化物を代替する原材料として活用することができる。また、煎餅やポテトチップスのような油で揚げた菓子の食感を、豆腐をフリーズドライ化することで実現することができるため、低カロリーにて油で揚げた菓子のような商品を開発することができる。

◆市場性

豆腐は、含まれる栄養素からヘルシー食品として高く認知されている。健康に関心が高く、たんぱく質を中心とした「必要な栄養素を手軽に摂取したい」ビジネスマンやOL、主婦層をターゲットとする。

◆販路

既存の取引先および新規開拓によって、コンビニエンスストア、ドラッグストア、健康食品通販、販売店などに販売する。



【豆腐のフリーズドライの試作品】

地域資源における関係事業者との連携

栃木県内の大豆生産者との関係を強化し、事業終了後も永続的に大豆供給をしてもらうことにより、当事業が生産者の安定した収入源となることを目指す。

栃木県産大豆の生産者・作付面積・収穫量を増加させるとともに、栃木県産大豆を様々なシーンで食してもらえよう事業を実施することで知名度を向上させる。