

3類型	鉢工業品	通巻番号	5-20-001
地域資源名	ごまどうふ	認定日	平成20年7月7日
地域	福井県永平寺町	所管省庁	農林水産省、経済産業省

## 事業名：ごまどうふの製造技術を使った“業界初”の『惣菜とうふ』の開発及び販売

会社名：有限会社幸伸食品

所在地：福井県吉田郡永平寺町諏訪間  
33-15

連絡先：TEL：0776-63-4370

H P：http://www.koshinfoods.co.jp

FAX：0776-63-2000

### 事業概要(新たな活用の視点)

- ・永平寺町は、750年の歴史のある曹洞宗総本山永平寺があり、禅の修行道場として精進料理・ごまどうふが全国的に有名である。
- ・現在、本来の豆腐(大豆由来品)の需要は年々減少しており、また、大豆以外でつくる加工豆腐も手間を省くという社会背景から需要は微増しているものの、「ごまどうふ」、「玉子豆腐」程度しかない状況。
- ・本事業では、ごまどうふの製造技術を活かし、ごま以外の食材(梅、枝豆、きびなど)を使った「惣菜とうふ(すぐ食べられる準備済みとうふ)」を開発・販売する。



【ごまどうふ料理】

### 売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

#### ◆競争力

- ・ごまどうふの製造技術は、葛等の澱粉素材と栄養成分である練りゴマなどを水で混ぜ合わせ、加熱糊化する際に、食感や風味・栄養素を活かす(もしくは際立たせる・残す)技術である。
- ・さらに当社独自の取り組みにより、短時間加熱、効率攪拌を実現し、舌触りと食感が従来品と比較にならないくらいよく、絶品な味をつくり出している。

#### ◆市場性

- ・ごまどうふの市場は、16.5億円(2007年)であるが、顧客アンケートではすぐに食べられる準備済みとうふのニーズが高く、対応する商品を投入すれば、市場規模20億円のマーケットに拡大する可能性がある。

#### ◆販路

- ・現状のごまどうふの販売先は新商品の価値も理解してもらえるので、従来販路を利用する。
- ・具体的には生協・高級スーパーには単品、百貨店・通販には組合せギフト、自社直営店では手土産などの形で販売していく。



【惣菜とうふ】

### 地域資源における関係事業者との連携

- ・地元の食材(福井梅等)を使うことで地域の活性化をはかる。
- ・越前漆器・若狭塗箸・越前和紙と「食育」をテーマにした地域連携を考えている。



【幸伸食品】