

3類型	農林水産物	番号	8-27-002
地域資源名	県産大豆(フクユタカ)	認定日	平成27年7月6日
地域	福岡県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：県産大豆を活用した冷凍豆腐加工食品の開発と販路開拓

会社名：株式会社 東京食品 所在地：福岡県嘉穂郡桂川町大字土居70番地
連絡先：TEL: 0948-28-8000 HP:
FAX: 0948-22-3225

事業概要(新たな活用の視点)

当社は会社設立以来、油揚げ等の大豆加工食品を製造販売しており、厚揚げ生地の処理技術及び製造技術を応用して、「冷凍豆腐生地」の開発に至った。この豆腐生地は、解凍しても変性や変形がなく、また、大豆(フクユタカ)の豊かな風味が維持され、豆腐としての滑らかな食感は保持されている。更にこの豆腐生地は、福岡県産の農水産物をブレンドしてもお互いの風味を損なわず、簡便調理で食べられるという特徴を有している。「冷凍豆腐生地」の販路開拓と、農水産物をブレンドした「冷凍豆腐加工総菜(かわり豆腐)」の開発および販路開拓を目的とした事業である。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・冷凍保存が可能であり、賞味期限が長期間である。
- ・未調理のままや電子レンジ等の簡易調理でも食することができる。

◆市場性

- ・商品特性として最近購入される総菜や中食の傾向に合致し、市場ニーズを捉えている。
- ・業務用冷凍食品の市場規模は、年々堅調に推移している。

◆販路

3タイプの商品の販路をそれぞれ設定し事業を遂行する。

- ①冷凍豆腐生地：居酒屋、給食センター
- ②かわり豆腐高級タイプ：専門店、レストラン、百貨店、通信販売
- ③かわり豆腐汎用タイプ：老人ホーム、病院、弁当総菜店、スーパー、居酒屋

※フクユタカ生地100%(高級タイプ)、フクユタカ生地60%と未利用品(汎用タイプ)



地域資源における関係事業者との連携

原材料の供給先となる大豆生産者や生産者と深いつながりのある(株)飯田商店との連携を重視し、地域JA等との交流も含めて地域の農水産物を有効に活用することに努める。

また、県内の農業総合試験場、生物食品研究所、水産海洋技術センターが保有する技術情報や設備の利用を図り事業推進するとともに、福岡県中央企業団体中央会等との連携も図りながら販路開拓を目指す。