

新たな可能性を
切り拓け!

既存の概念を覆す、 新食感“おつまみ豆腐”の挑戦

株式会社 タナカシヨク

- 会社名
- 認定区分
- 認定事業名
- 認定日

株式会社タナカシヨク
地域資源
室戸海洋深層水の栄養分を活かした賞味期限の長い豆腐加工品の開発・製造・販売
平成29年2月3日

高知といえば、酒豪やお酒好きの多い土地柄というイメージをお持ちではないだろうか。今回ご紹介する株式会社タナカシヨク（高知県高知市布師田）は、その高知の地でさまざまなお酒に合う“おつまみ豆腐”を開発している、全国規模の展示会やコンテストで今注目の企業である。

とことん水にこだわった豆腐づくり

同社は、昭和49年に豆腐製造業として創業した。創業者は専業農家であったが、新たな栽培方法を学ぶために出張した際、宿泊した旅館のイオン水を使った自家製豆腐のおいしさに驚き、豆腐製造業への転業を決意した。創業時より、工場の地下30mから汲み上げた湧き水を専用装置でイオン水化し、豆腐づくりの全工程で徹底使用する製法の豆腐づくりにこだわってきた。



田中幸彦 代表取締役社長 自慢の“おつまみ豆腐”を手に

また、平成8年には高知県室戸沖で取水される室戸海洋深層水を使った商品開発に着手し、翌年、深層水を使用した豆腐を発売。平成11年には製法特許を取得した。深層水のミネラルや塩分が豆腐本来の風味や甘味を際立たせ、口当たりがしっかりしているのに柔らかで滑らかな食感が特長の看板商品となった。

“おつまみ豆腐”開発への挑戦

平成13年、現・代表取締役社長の田中幸彦氏（以下、「田中社長」）が出張帰りの新幹線でビールを飲んでいた際に、「この場でうちの豆腐が食べられたらいいのに」と思ったことをきっかけに“おつまみ豆腐”開発へのチャレンジがスタートした。

ご存じのとおり、豆腐は容器に水に浸した状態で販売され、実際に食べる際は、まず水を切って皿に載せ、そこに薬味や醤油をかけて食べるものであり、開けたらそのまますぐに“おつまみ”として食べられる豆腐の実現には、相当の試行錯誤を重ねることとなった。当初は、業務終了後に田中社長が一人でこっそりと研究を進めていたそうだが、実に5年の歳月を経て平成18年に“おつまみ豆腐”『百一珍』が完成した。

商品名『百一珍』は、江戸時代に出版されて大流行した料理本「豆腐百珍」（100種類の豆腐料理の調理方法を掲載）に由来し、「百珍」に新

しい「一」を足すという意味を込めて名付けられた。その後もユニークな発想で商品開発を進め、現在、土佐珍味豆腐シリーズとして『百三珍』まで発売されている。

商品	特徴
百一珍	室戸海洋深層水仕込みの絹ごし豆腐を秘伝の漬けダレで長期間熟成させる特許製法で生まれる逸品。豆腐とは思えない独特の食感で、クリームチーズやフォアグラ、あん肝などが連想される。ゆず、生姜などの高知県産にこだわった素材を使い、6種の風味で商品展開している。
百二珍	専用もめん豆腐を桜チップと四万十栗の鬼皮で燻製にしたスティック状の手軽なおつまみ。まるでハムのような食感で、8種類の味をいつでもどこでも楽しめる。
百三珍	別名「豆腐ジャーキー」。オリジナルブレンドの燻製チップで燻した香り豊かな商品で、豆腐とは思えないしっかりとした噛みごたえはまさにビーフジャーキーを連想させる。

『百一珍』は発売後すぐに好評を博し、着実に認知度をあげていたが、賞味期限が4カ月の要冷蔵商品であった。消費者により手軽に楽しんでもらうには常温保存の実現が不可欠であり、賞味期限も6カ月以上の確保が求められた。その試行錯誤のなかで生まれたのが燻製のアイデアであり、2年以上の研究開発を経て、平成29年9月に『百二珍』の商品化に漕ぎ着けることができた。



土佐珍味豆腐シリーズ

“おつまみ豆腐”で勝負をかける

同社は一昨年末から本社工場の全面建て替えに踏み切り、実に3カ月半の出荷休止を経て平成30年4月19日に再稼働した。新工場では、市場環境の厳しい豆腐の生産は抑え、“おつまみ豆腐”の生産能力を大幅に拡充した。

また、展示会や商談会にも機会があれば可能な限り出展を続けている。平成30年9月に東京で行われた「第24回グルメ&ダイニングスタイ

ルショー秋2018」では、『百三珍』が新製品コンテストのフード部門で見事「大賞」に輝いた。「(平成30年6月に)『百三珍』を発売できたことで、“おつまみ豆腐”全体の注目度が確実に高まっている」と田中社長は語る。

さらに、常温での長期保存が可能となったことで海外進出も現実味を帯びてきた。ジェットロの支援制度を精力的に活用し、シンガポール、香港、パリ、上海で開催された海外見本市・展示会のジャパンブースに出展した。「4カ所も立て続けに出展する企業は滅多にない」とジェットロ担当者にも驚かれるくらいであったが、海外では健康意識の高さから豆腐への注目度が高く、確実に手ごたえをつかむことができた。パリの展示会「SIAL2018」では、革新的な食品として選ばれる「SIAL INNOVATION」にも入選を果たした。

そして、直近では、『百二珍』・『百三珍』が日本経済新聞社の「2018年日経優秀製品・サービス賞 優秀賞 日経MJ賞」を受賞した。「日経優秀製品・サービス賞」は毎年1回、特に優れた新製品・新サービスを表彰するもので、約2万点の候補のなかから厳正な審査を重ね、約40点の受賞製品・サービスが選出されている。37回目となる今回は総計37点が受賞したが、その中の1点に選ばれた。

同社は、『百一珍』後の新商品開発に際して地域資源活用事業の認定を取得し、認定事業計画に基づき順調に事業化・販路拡大を進めている。田中



パリ展示会「SIAL2018」出展の様子

社長は、「すでに百五珍までは具体的な構想がある」と力強く語ってくれた。「伝統と挑戦」を合言葉に、新たな豆腐の可能性を切り拓き続ける同社の挑戦に今後も注目したい。

独立行政法人中小企業基盤整備機構
経営支援部 ハンズオン支援統括室 **大穂 裕嘉**