



# 心

こころとこころを  
おいしい食べ物で結びます

私たちおとうふ工房いしかわが、作っている豆腐、あげ、湯葉、豆乳、パン、プリン、お菓子……  
その原料は、国内産大豆、国内産小麦100%使用にこだわります。  
それは、生産者から消費者まで顔の見える関係でいたいから。日本の農業を応援したいから。自分の子どもに安心して食べさせることができるものを作りたいたいから。生産者の「どうぞ」と消費者の「ありがとう」をつなぐ食品で、「しあわせ」の輪を広げたいからです。



十五周年を機会に「だいずきつず 倶楽部」というボランティアサークルを作りました。  
子供たちと一緒に大豆の種をまき、収穫したもので豆腐を作り、作業の後は、みんなで手造りの食事を野外でする。おいしいものを食べれば子供も大人もみんな笑顔に。  
「おいしい」「うれしい」「楽しい」は、食育の基本です。  
いずれ大人になる子供たちに食を通じた心の関係作りを進めます。次の世代に、そしてさらに次の世代にずっと本当の価値を伝承できるように。



おとうふ工房いしかわは、料理研究家の辰巳芳子さんが主宰する「NPO法人 大豆100粒運動を支える会」の活動を支援しています。

<http://www.otoufu.co.jp>

おとうふ工房いしかわ

検索



〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21  
TEL:0566-54-0330(代) FAX:0566-54-0331

直営店「とうふや豆蔵」もご利用ください(愛知・東京・大阪 12店舗)