

お豆腐が主役レシピ本

高浜「おとうふ工房いしかわ」出版



「究極の豆腐レシピ」
を手にする石川伸社長
＝刈谷市銀座4丁目

年間1千万丁の豆腐を製造、販売する「おとうふ工房いしかわ」（高浜市）が、豆腐を主役に据えた料理本をつくった。題して「究極の豆腐レシピ」。豆腐のことを知り尽くした同社企画部の女性チームと管理栄養士が協力して編んだ。

同社は1991年、家業を継いだ石川伸さん（50）が

創業。3年後に売り出した「至高のもめん」「究極のきぬ」は250円以上の高価格にもかかわらず売れ続けた。「豆腐のおいしさを伝えたい」と、国産大豆にこだわり、契約農家の栽培した大豆を使っている。

昨年、出版の声がかかり、石川さんは「子どもに食べさせたい豆腐」という

構想を進めた。

「碧南にんじん」を載せた冷ややっこ、ひつまぶし風かば焼き丼、ブロッコリーの白あえ、豆腐アイスクリーム、ティラミスまで。二つの豆腐を使った全56点のレシピが生まれた。

女性社員ならでのこだわりに磨きをかけたのが、愛知文教女子短大（稲沢市）の生活文化学科長で管理栄養士の安藤京子教授（60）ら。豆腐ハンバーグは、よくあるひき肉を混ぜたものでなく、豆腐のうまさを引き出すため、丸ごとをひき肉ではさみこんだ。

同社の年商は家族経営のころの3千万円から4億円に。商品には豆腐だけでなく、おからや豆乳を使ったプリンや菓子、ゼリー、そ

うざいなど約200種類がある。

本はA5判112ページ。集英社から1470円（税込）

（森山敏男）

（森山敏男）