

夏の食卓に欠かせないのが、冷ややっこ。高浜市の豆腐メーカー、おとうふ工房いしかわ（石川伸社長）は、夏場のピーク時、代表商



品の「究極のきぬ」と「至高のもめん」を中心に、1日5万丁の豆腐を生産する。そんな同社の今夏注目の新商品が「枝豆と

食欲進む大人の豆腐 冷ややっこに新提案



キムチと組み合わせた「大人の贅沢
旨やっこ」（右）と「枝豆とうふ」

うふ」（210円）と大置いている。人の贅沢旨やっこ」「大人の贅沢旨やっこ」（315円）。
「枝豆とうふ」は、キムチを添付し、豆腐枝豆ペーストを混ぜてにかけて食べることをおり、枝豆の自然の味提案している。特製キを生かしている。香料、ムチは、大葉が入って着色料は使用していない。おり、食べた時のさわい。パッケージもカラやか感を重視。また、適フルで、売り場に涼感度な辛さが食欲を増進を与えると好評だ。食させる。こちらは主にべ方も、しょうゆでは大人の女性を意識した。なく、枝豆らしく塩で同社ではこうした新しい豆腐の食べ方を提案すること、豆腐のビールつまみにも向案すること、豆腐のいており、大人の男性消費拡大を狙っている。をメインターゲットにする。（高浜）