

西三河のオンリーワン企業 トップに聞く我が社の強み

培った技術と経験生かし地域経済の活性化後押し



国産大豆にこだわり、美味しく、 安心・安全な豆腐を提供

おとうふ工房いしかわ 代表取締役 石川 伸

当社は、初代石川兼三郎が明治時代に安城市高棚町で創業しました。その後、刈谷市小垣江町に移転し、4代目の私が1991年に有限会社おとうふ工房いしかわを立ち上げました。99年に株式会社化すると同時に、現在の高浜市豊田町に工場を移転。2000年には、名古屋市内に「とうふや豆蔵」1号店をオープンし、直営店事業にも乗り出しました。

国産大豆とにがり寄せにこだわり、おいしくて安心・安全な「自分の子どもに食べさせたい豆腐を作ろう」との思いで、事業を展開してきました。また、豆腐やおからを素材にした菓子やパンなど、大豆加工品の品ぞろえも拡充しました。

2013年にはクラフトビール製造とレストラン運営を手掛ける安城デンビール(本社安城市)を子会社化し、安城産業文化公園「デンパーク」内のビアレストラン「ホレ・フェスト」

で、クラフトビールなどを提供しています。当社は、安城市内の農家と有志の会「安城ビール麦の会」を立ち上げ、町おこしとして商品づくりにも取り組んでいます。栽培した大麦を原料に活用することで、地域の農業を守る狙いがあります。

昨今、コメ不足の話題が関心を集めています。国産大豆には余剰感が出ています。これを有効活用するため、当社では新たな取り組みを始めました。

北海道産の大豆をベトナムに輸出し、興和(本社名古屋市)のベトナム工場で、油揚げを製造し、餅を入れた「餅巾着」として日本に輸入。当社の工場で最終加工し、販売する仕組みです。

商品は今年9月上旬から販売を開始しました。うどんやおでんなどに適しています。うどんの場合、「きつねうどん」が簡単に自宅で楽しめます。甘辛味のため、温めるだけ

でおやつにもなります。

この取り組みは、人材の交流や確保にもつながると考えております。当社ではすでに多くのベトナム人が働いており、母国に戻った際、興和の現地工場が受け皿となって働いてもらえるほか、日本に来るベトナム人の拡大にも期待しています。

国産大豆の将来を考えると、豆腐の食文化を世界に広げ、日本の大豆の優位性をアピールすることが重要です。そのためにも海外との結び付きは一層大事になると考えております。

当社は「とうふや豆蔵」などの直営店を多店舗展開しています。今年11月には、新たに開業する三井アウトレットパーク岡崎で、新店「風土市場まめぞう(仮称)」をオープンします。当社製品に加え、地場の野菜や加工食品、一般社団法人「南三河食文化研究会」に関連した商品を展開する予定です。