

豆腐を食べるシーンをより広げる 画期的な新商品・味付き豆腐の開発と事業化

低迷する市場を活性化させる、伝統食材「豆腐」に新しい付加価値の提案



豆腐の消費量に関するデータがある。これを見ると、都道府県庁所在地別の順位で札幌は何と最下位。つまり、北海道の人は他地域と比べて豆腐を食べていないようだ。原材料である大豆の生産地としての北海道はもちろんナンバー1。それにも関わらずこの結果。中田食品の貴戸社長はこのデータに愕然とした。では単価を下げると消費量が増えるのか？それは期待できない。それより食べる機会を増やした方がいいのでは？その「機会」についての施策を新商品で行うことになる。

開発 動機

中田食品は平成18年、大豆の栄養素が摂れる珍味・豆腐の燻製「とうふくん」を商品化。60日間も日持ちし、お土産としても利用できる珍しい豆腐として好評を得ている。日本の伝統食材でもある豆腐に新風を巻き起こしており、食べる機会を増やすためには新商品、しかも、今まで無かったまったく新しいコンセプトの商品が必要であると考えた。前記の「とうふくん」、一部の方から「味が付いているのは手軽で良いが、固くて食べられない」というクレームもあったらしい。実はここに大きなヒントがあった。小さな声も真摯に受け止め、改善する姿勢は新たな道を切り拓く手掛かりになったようだ。



実施 内容

「豆腐って食べるのが面倒
なんですよ」。突然、貴戸社
長が言い放った。「パックを

開けて、水を切って、中身を取り出して、
包丁で切って、皿に移して、醤油をかけて
初めて食べられるようになる。そうすると
『6アクション』ぐらい必要になるんです
ね、食べるまでに。それなら逆に、フタを
開けてすぐに食べられる豆腐があっても
いいんじゃないかと思ひまして」。

そこで、開発したのが「味付き豆腐・味な
絹ちゃん」、しょうゆ味、みそ味の2種類。
味が付いており、しかも、食感は豆腐のま
ま。奇しくも前記のクレームが生きた形に
なった。しかし、かなり大胆な新商品、
当初は流通のバイヤー氏も理解してくれ
なかったようだ。

事業 成果

製造に際しては、地元の醬
油・味噌メーカーの協力を
得ることができ、製品は違う

が同じ食品製造の一翼を担う立場同士で
情報交換できたことは大きなメリットに
なったようだ。また、古くから豆腐業界には
にがり凝固剤に用いて豆腐を製造する
際、調味料を混ぜると固まらないという通
説があったという。しかし、今回の件であ
る条件下では凝固することが分かった。

この発見はとても大きな副産物になった
ようだ。これにより、豆腐の中に様々な素
材を閉じ込めることが可能になる上、
北海道外の各地域で食べられている食
材・食品とのコラボレーションなどの可能
性も広がる。豆腐のムーブメントが起き
る日はそう遠くないかも知れない。

今後の 展望

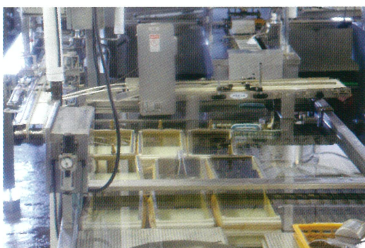
既存事業である豆腐の燻製
「とうふくん」と合わせて、常に
豆腐をベースに新しい価値

を発信し続ける中田食品。今回導入した機
器・装置により、新製品の開発スピードは格
段に向上したようだ。また、地元の小学校給
食に「味付き豆腐・味な絹ちゃん」が採用さ
れた話も伺った。栄養価が高く、高タンパ
ク・低カロリーの食品は成長期の子供には
まさにピッタリではなからうか。もちろん、
ひとりずつ醤油をかけて回る必要がないの
は言わずもがな。

さらに、札幌の某食品宅配サービスでは4千
個を超える注文・販売実績があったという。
「あれはうれしかったですね、心の中でガッ
ツポーズしましたよ」と笑う貴戸社長。気が
早いようだが、次の商品が待ち遠しい。

革新ポイント！

伝統の食材を伝統に縛られることなく、
新しい発想で生み出す新しい価値。



豆腐をより美味しく食べて頂く機会を増やすには、
真面目に丁寧な豆腐作りから始めることが重要。



大豆の栄養素がそのまま摂れる珍味・豆腐の燻製、
「とうふくん」もこの同じ工場生産されている。



次代の手がかかり

代表取締役社長 貴戸武利

地域の魅力をより強く発信しなけれ
ばならない今の日本において、第一
次産業の高い品質に頼るだけでは先
行きが不安です。第二次産業である
地方の小さなものづくり業者こそが、
大胆で多彩な新商品を開発して地域
を元気にする必要があると思ひま
す。また、地元産の原材料を使用することで、地域との相互交流を
図ることも重要であることが分かりました。今回の事業でカタチ
になった製品が様々なお客様のもとへ届き、私たちの住む十勝
地方に興味を持って頂けるきっかけのひとつとなれば幸いです。



有限会社中田食品

なか た

代表者名 代表取締役社長 貴戸武利
設 立 昭和40年
資 本 金 400万円
従業員数 16名
事業内容 蒟蒻、豆腐、油揚げの製造・販売
住 所 帯広市西24条北2丁目5-99
電 話 0155-37-3501 FAX 0155-37-3634
U R L <http://nakatafd.jp/>

