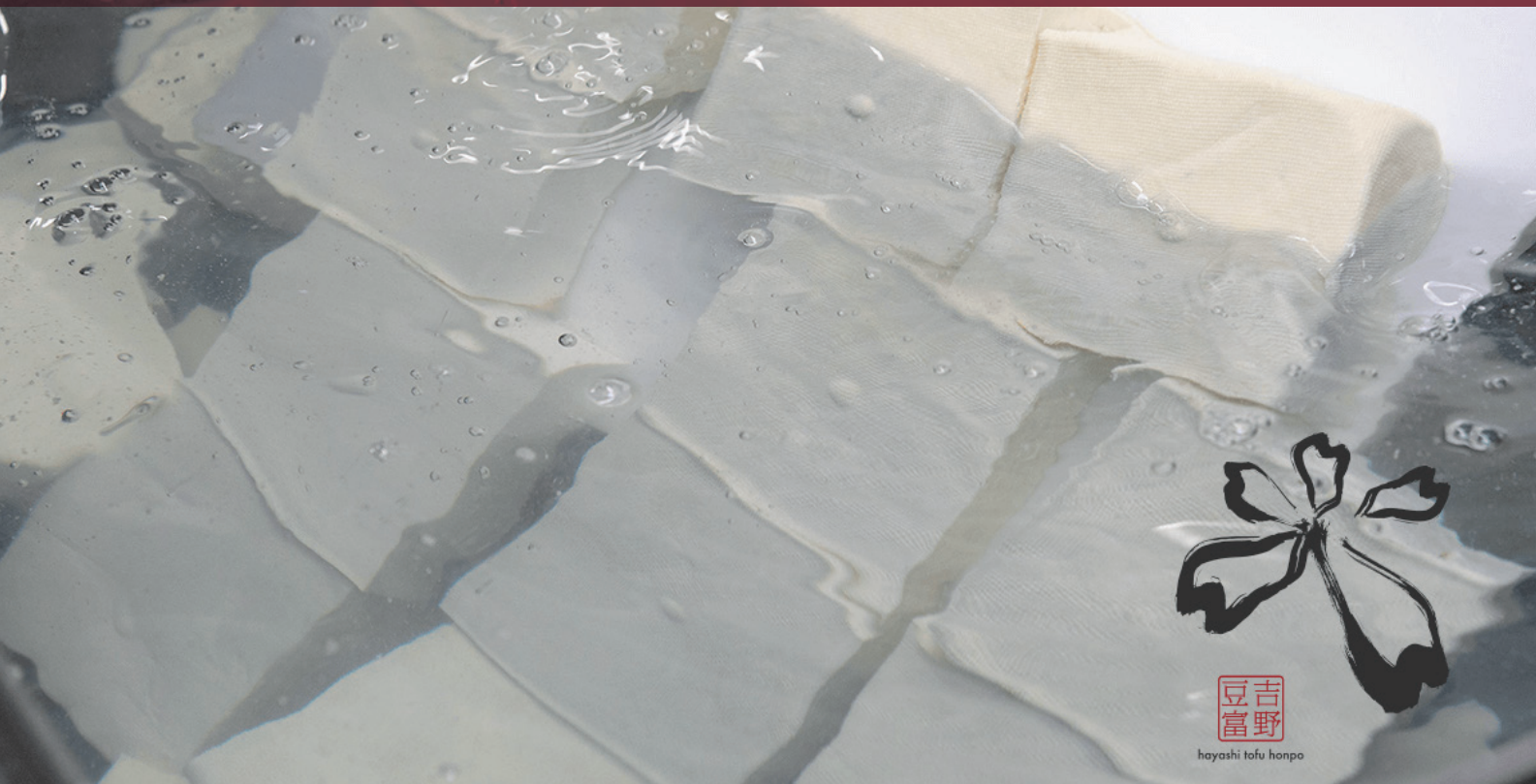


株式会社 林とうふ店

〈事業計画名〉国産大豆100%無添加高濃度豆乳による豆腐革命及び新展開事業



高濃度・無添加豆乳の生産体制構築と 技術改良による品質向上化計画

事業の背景

“手作り”ならではの課題

近年、健康を意識したヘルシー志向の消費者が増加しており、国産・手作り・安全・ヘルシーといった高付加価値品の人気が高まっている。

豆腐を始めとする大豆・豆製品は昔から健康的な食品として認知されており、商業統計や厚生労働白書からも、大豆・豆製品の摂取が健康に繋がると考える人が多い事が読み取れる。

当店の豆腐は“手作り”で“国産大豆”を使用しており、“保存料・添加物など最低限”しか使用していない為、市場においては高付加価値品となるが、手作りの宿命ともいえる“日持ち”の悪さや生産量の課題があり、製造所を中心とした地元周辺の小さな商圏でしか製品展開できずにいた。

今後の事業展開を見据え、継承してきた製法を活用しながら、革新的な設備投資により製法技術に改良を加え、生産性・日持ち課題の解決を計画。また、新しい高付加価値製品の開発を行い、新たな市場開拓・商圏拡大・顧客獲得を目標として本補助事業を実施していく。

事業の成果

日持ちの延長と高濃度豆乳の完成

通常、大豆を洗浄し、水に漬け水分を含ませ（浸漬）、細かく砕き（摩砕）、加熱し（煮炊き）、絞って豆乳とオカラに分離させる（絞り）と、豆乳が出来上がる。この後、“にがり”などの凝固剤を加えると豆腐になるが、豆乳の濃度が変わる事で、味わいや風味が全く異なってくる。最も重要な工程は「煮炊き」で、その豆乳を使用する製品の品質を大きく左右する。

現在当店が保有する窯では炊きムラがあり、工程上のボトルネックとなっていた為、本事業で豆乳プラントを一新。絞り機も刷新する事で、非常に高濃度・無添加の豆乳を安定して生産できるようになった。

合わせて、製品管理用の水槽を刷新。継承してきた製法を独自のノウハウで改良した結果、賞味期限を大きく伸ばす事に成功した。

この2点の成果により、高付加価値かつ賞味期限の長い製品開発が可能となった為、まずは限定的に生産し、希少価値まで付加した製品の開発を行っていく。



株式会社林とうふ店の概要

70年以上受け継ぐ手作りの味

当店は吉野町で唯一の豆腐店として、祖父の代より70年以上にわたり、昔ながらの製法や伝統を守り継承しつつ、大量生産品とは一味違う「濃厚さと後味の良さを両立させた、大豆本来の香り・味わい」が特長の“手作りとうふ”や豆乳製品を提供している。

元々は吉野山の旅館や飲食店への卸、地域住民への小売のみだったが、製法の独自改良で大量生産品と比べても遜色ない日持ちを確保できるようになり、自社ECサイトや、道の駅・専門店・スーパー等で製品を展開している。

今後は対象とする商圏を奈良県北部や県外まで徐々に拡大し、“吉野豆腐の林とうふ店”として、豆腐本来の味わいや風味を届けていく。



株式会社林とうふ店の事業展開

飲食店・移動販売など多角化を目指す

「手作りした出来立てのお豆腐を吉野山の四季を楽しみながら食べてもらいたい」との思いから、平成23年に吉野山中千本地区に豆腐料理専門店「豆富茶屋 林」を開業。豆腐製造所の本店（上店）から徒歩5分ほどの場所に店舗を構えた。

豆腐料理専門店ではあるが、豆腐や調味料、豆腐・豆乳スイーツ、お菓子、雑貨など土産物店としても充実しており、吉野山観光の一休みに、お土産の購入場所として、多くの観光客で賑わっている。

今後は更に事業拡大を目指し、奈良県北部での出店や、移動販売の強化も計画しており、買い物弱者対策にも寄与する地域密着の事業展開に邁進する。



株式会社林とうふ店の製品

濃厚な豆乳を使用した豆腐・スイーツ

当店の豆腐は「一発寄せ込み」という昔ながらの製法を使っており、可能な限り濃厚な豆乳を使用する事で、甘みのあるしっかりとした豆腐に仕立てている。「ざる豆腐」「田舎あげ」「揚げ出し豆腐」などは人気の高い主力商品である。

また、豆腐作りに用いる「豆乳」にもこだわり、豆腐ではなく豆乳をベースにした製品開発にも力を入れ、スイーツやドリンク・スープ等、多種多様な品目でヘルシー志向の方にも満足してもらえるラインナップがある。

特に甘さ・濃厚さにこだわった高濃度豆乳を使用した限定商品の開発等、今後も豆乳の魅力を前面に引き出す製品開発に挑戦していきたいと考えている。



株式会社 林とうふ店

業 種 分 類 食料品製造業

事 業 内 容 大豆加工食品（豆腐・豆乳製品）製造・販売
飲食店「豆富茶屋 林」運営

代 表 者 名 代表取締役 林 啓司

所 在 地 奈良県吉野郡吉野町吉野山2353

連 絡 先 TEL:0746-32-2870／FAX:0746-32-2774

ホームページ <https://yoshinoyama-tofu.jp/>

E - M A I L yoshinoyama-tofu@kcn.jp