

---

## 有限会社とうふ工房わたなべ

認定テーマ名：地元産減農薬大豆を使用した豆腐の保存食と健康スイーツの開発および販売

### 1. 認定を目指した経緯

とうふ工房わたなべは、埼玉県比企郡ときがわ町において、豆腐等の製造販売を行っている。以前は中小スーパーマーケットへの卸売りを主体にしてきたが、価格先行型の販売では良質な豆腐の消費ができないことを危惧していた。そこで、10年前に工房ショップ型の新店舗をオープンし、製造直販方式を採用することで売上高・利益率の改善に努めてきた。

しかし、近年の安全安心志向の高まりから、従来使用していた慣行栽培の大豆よりも、減農薬栽培あるいは有機栽培の大豆を使用した商品の消費者ニーズを感じていた。また、慣行的栽培大豆の品質面にも少し不安を感じていた。

一方、連携先である鳩山町大豆栽培組合は、平成9年4月、米の転作作物として大豆の振興を目的に3地区の栽培集団で組織された。組合で栽培された大豆は、町内の加工グループをはじめ、近隣市町村の豆腐、醤油、みそ等の加工業者やグループにも出荷していたが、農家の安定的な所得向上のためには、より付加価値の高い、減農薬（埼玉県特別栽培基準）による高品質な大豆を栽培する技術の習得が必要となっていた。これらの課題を解決するため、地元地域で支持を得ている中小企業者と連携する事で、大豆生産を拡大し安定供給体制を確立し、収益の安定を図りたいと考えていた。

両者の連携は、とうふ工房わたなべが隣接・至便な近距離にありこれまで取引のあった鳩山町大豆栽培組合に対して、減農薬大豆（埼玉県特別栽培基準）の栽培に切り換えることを提案したことにより始まった。そして、高付加価値商品の開発と農家の安定的な所得向上というお互いの意向が合致した両社は、新たな事業ステップを踏むために、新商品開発や新たな販路拡大を行いたいと考え、農商工等連携事業の認定を目指すに至った。

### 2. 認定事業の現況

本事業計画では、豆腐の保存食や健康スイーツの開発を行い、事業展開を進めてきた。認定事業の成果としては以下の事項が挙げられる。

#### (1) 豆腐の保存食や健康スイーツの商品化・販売実施

認定商品としては、豆腐のシフォンケーキやチーズケーキ、クッキーなどの洋菓子のほか、豆菓子、伊達巻、燻製などの商品化を実現し販売を行っている。クッキーなどの焼き菓子については、障害者福祉支援センターへの製造委託など地域を巻き込んだ事業化に取り組んでいる。



【豆腐のシフォンケーキ】



【豆腐の伊達巻】



【大豆いり豆】

## (2) 移動販売車による販路拡大

平成 24 年 3 月より移動販売車での販売を開始している。配送エリアは鳩山町、東松山市、坂戸市などの団地が集積している地域が中心である。移動販売を行うことで「とうふ工房わたなべ」のネームバリューを上げることに成功し、店舗から半径 20 キロ圏内の地域顧客の獲得を実現している。移動販売車は現在 3 台稼働しており、健康スイーツや保存食を乗せて売ることによって、豆腐の新たなバリエーション商品を提供している。顧客一人当たりの平均単価は 1,000 円前後である。

なお移動販売により正社員 3 名パート 2 名の増員を行っている。



### (3) 豆腐価値の向上

認定事業を通じて、ときがわ地区の豆腐の販売価格水準を引き上げることに成功した。これはスーパーなどで低価格販売されている豆腐ではない、「美味しい豆腐」の価値や価格感覚を消費者に植え付けることができた証と言える。さらに、同社は周辺のとうふ事業者全体の豆腐販売価格を上げることにより、地域の雇用促進や農業の活性化につなげていきたいと考えている。

### 3. 今後の展望（見通し）

鳩山町大豆栽培組合では、年間約 40 トンの大豆生産量があるが、大豆の付加価値を上げるためには、継続的に商品開発を行うことが必要であると感じている。現在は工房ショップ型の店舗を運営しているが、将来的には店舗を改装し、お客様の見えるところで出来立ての豆腐の惣菜を提供する「豆腐屋食堂」を運営していきたい。豆腐やがんも、油揚げなどの商品は日持ちがしない為、鳩山町の大豆を使った出来立て・揚げたての豆腐屋の豆腐料理を、当店まで足を運んで食べに来てもらうことで、地域活性化の一翼を担いたいと考えている。

### 4. 利用した中小機構の支援策

事業計画作成段階から認定に向けてのハンズオン支援を中小機構のプロジェクトマネージャーなどから受けることができた。また、認定後においても、同社では豆腐以外の惣菜やスイーツなどへの開発が初めてであったことから、中小機構の専門家派遣を通じて商品開発に関する様々なアドバイスを受けることができた。特にスイーツ作りにおいては、工房の作業スペースやマンパワー等の制約がある中、基本的な知識の吸収や商品開発を専門家のアドバイスを受けながら行えたことが、事業化の大きな後押しとなった。

### 5. 企業概要

事業者名	有限会社とうふ工房わたなべ		
本社所在地	埼玉県比企郡ときがわ町大字番匠372		
ホームページアドレス	<a href="http://www.11-12.co.jp/">http://www.11-12.co.jp/</a>		
設立年月	平成 14 年 8 月		
資本金	10,000 千円	従業員数	50 名
売上高	全体 360,000 千円、認定事業の売上高 20,000 千円		

※平成 26 年 6 月 30 日現在

### 6. 認定事業の概要

テーマ名	地元産減農薬大豆を使用した豆腐の保存食と健康スイーツの開発および販売
テーマの概要	鳩山町大豆栽培組合は、大豆の減農薬栽培に取り組み、遊休農地の有効活用を図りながら栽培面積を順次拡大していく。(有)とうふ工房わたなべは、同組合で生産された大豆を使用して、豆腐の保存食（豆腐の味噌漬け、豆腐の燻製等）や健康スイーツ（豆乳プリン、おからケーキ、豆乳アイス等）の開発・販売を行う。

認定期間	平成 21 年 12 月 1 日～平成 26 年 6 月 30 日
------	-----------------------------------