

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来！チャレンジ21」](#) > [2003年放送分](#) > 3月29日放送分 [こだわりの味を全国へ！ブランド豆腐の流通革命](#)

3月29日放送分 [こだわりの味を全国へ！ブランド豆腐の流通革命](#)

3月29日 (TX・TVO)

30日 (TVA・TVH・TVQ・RCC)

31日 (BSJ)

福井県の(有)幸伸食品(資本金1,000万円、従業員30名)は、地元需要向けの典型的な商品である豆腐を遠隔地に届けることを可能にした。素材開発・独自製法・徹底した温度管理(材料や製品の適正温度を探り当てるとともに、トラックに積み込んだ後の適正温度を突き詰める)・営業方法によって全国展開している小さな企業の大きな挑戦を紹介する。

[こだわりの味を全国へ！ブランド豆腐の流通革命](#)

[視聴覚教材No. TV14-52](#)

[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



おいしい豆腐を求めて、志垣さんがやってきたのは、福井県の永平寺町。今回は”地元需要向けの典型的な商品”といわれる豆腐を全国展開している会社をレポート。

こちらの豆腐は、一丁、150～200円。最初に久保社長が作って営業したときは、「こんな高い豆腐が売れるわけない。」と突っ返されたという。しかし、お客の反応は違っていた…。

POINT: 価格より製品の質にこだわる。



大豆から製品になるまで24時間かかる。



無理に加熱処理したり、時間を短縮すると自然の味が損なわれる。あくまでも昔ながらの手作りの味を追求。

同社のハイテク化は、効率のいい生産を求めるのではなく、衛生管理を行うためのもの。殺菌作用があり、マイナスイオンを発生させる 空気清浄機や塵や埃を押さえる 電磁波発生装置を工場内に配置。また、工場の下には大量の木炭を 敷き詰め、天井は二重構造にし、温度や湿度を一定にする工夫を行っている。



製造工程での衛生管理とともに、郵送の際も、独自に開発されたものがある。

遠隔地に届くまでに、ちょうどいい大きさと硬さを合わせた氷を開発。



熱処理をしなくても傷まない衛生管理のほか、空気中の殺菌が入らないようにするために 容器を開発。



発砲スチロールも開発。
豆腐に影響ないように

- ・重さが加わらないよう
- ・温度が変わらないよう
- ・味が変わらないよう

全て総合的にデータを取っている。

POINT: 氷や包装材を工夫して、郵送中の温度管理を徹底



「ずいぶん手間がかかっていますね。こんなに手間隙かけるなら、現地で作ったほうが良いのでは？」という志垣さんの問いに、久保社長は、「永平寺のおいしい水で、環境でつくっているというブランドがあります。」と、あくまでも、地元こだわりの姿勢。

POINT: 信頼性の高いブランドを定着させる



[アンテナショップ 幸家]

さらに同社は、昨年4月にレストランと直営店のアンテナショップをオープン。お客様のニーズがより明確になり、新商品開発に役立っている。



レストランでは、自家製の豆腐を使った和洋中の創作料理を提供

「日持ちがしない」「重い」「壊れやすい」「単価が安い」という豆腐をどうすれば流通させることができるかを考えぬいたことが、同社の強み。



お客はレストランで食事をした後、同額以上の買い物をしているとのこと。



[ひとつ上の階層へ](#)

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN