

旬な話題・製品を
紹介するコーナーです。

誌上 de 展示会



会社名 **高松豆腐店**

商品名 **雑穀とうふ**

支援事業名 **設備貸与事業**

こだわり

昭和33年創業以来、昔ながらの濃度の高い「とうふ」にこだわり、その味の深さを追求し続けてきた。近年はスーパーへの卸が中心となっていたが、地域に密着し、作り立ての味を提供したいとの思いから、平成19年1月に盛岡市八幡町に「とうふ屋」をオープン。お客様と話し、手から手に作り手の思いを伝える「とうふ」を販売している。

追求

「とうふ」の健康食品としての効用は広く知られている。そこに、安全、安心を求めて、国産大豆を使用した。さらに、食材としてのバリエーションと味の広がり求めて「雑穀」を加えることを考えた。大豆の食物繊維を取り除くことでできる「とうふ」に雑穀の食物繊維が入る。「とうふ」の食感を守るために様々な試行錯誤の繰り返しがあった。



雑穀とうふ

大豆のほかに、ひえ、あわ、むぎ、青豆、そば、アマランサスなど10種類の雑穀が入った「雑穀とうふ」。健康から美容まで、さまざまな効用をもった食品が誕生した。「とうふ」の食感に雑穀の柔らかな甘さが広がる。

健康で、笑顔の溢れる食卓の演出に「雑穀とうふ」が、一役を演じてくれればと思う。

新職員紹介

4月から新たにセンターに勤務している職員です。
皆様のところに訪問した際にはよろしく申し上げます。



事務局長
瀧田 勝夫

平成15年度以来、県から再び派遣されました。微力ながら県内の産業発展の一翼を担えればと思っております。



総合支援グループ参事
石村 茂

二回目の勤務となります。まじめで一生涯懸命な中小企業のメンターになろうと思っています。



新事業・研究開発支援
グループ主幹
菊池 仁

県商工労働観光部から派遣されてきました。現場に出て企業の皆様方と一緒に、いろいろ取り組んでいきたいと思っております。



育成支援グループ主査
阿部 恵一

「いわてものづくりアカデミー」を担当します。



育成支援グループ主査
漆田 英一

二戸市商工観光課からの派遣で、4月から育成支援グループに所属しています。



育成支援グループ主事
福島富士子

10年後にはセンターの顔になれるよう、がんばります。

(財)いわて産業振興センター広報誌

産業情報いわて

2008年5月10日（毎月10日発行）

発行 (財)いわて産業振興センター
〒020-0852 盛岡市飯岡新田3-35-2 (岩手県先端科学技術研究センター2階)
TEL.019(631)3826 FAX.019(631)3830
E-mail joho@joho-iwate.or.jp URL <http://www.joho-iwate.or.jp/>
編集印刷 川口印刷工業株式会社

