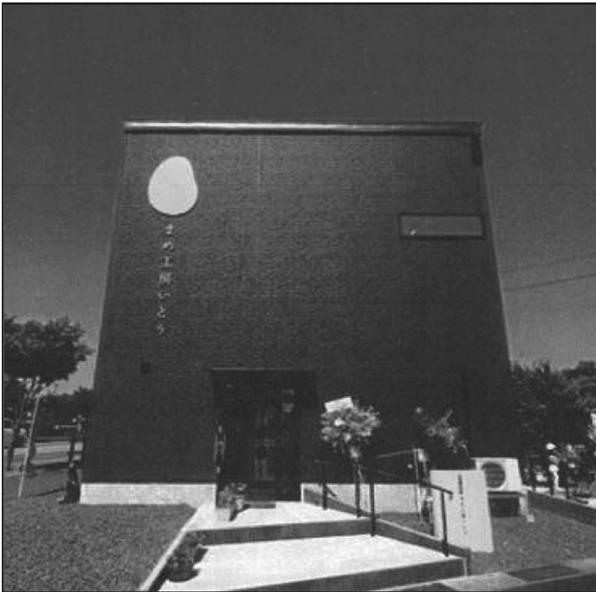


## 京ヶ瀬豆腐 まめ工房いとう



[創業年] 2012年(平成24年)  
 [売場面積] 114.6㎡(34.7坪)  
 [事業従事者数] 5.1人  
 [営業時間] 10:00~16:00  
 [定休日] 水・日曜日

[商品構成]

・手造りとうふ	17.0%
・油揚げ等	72.0%
・お菓子	4.0%
・総菜	2.0%
・その他	5.0%

[店舗所在地] 新潟県阿賀野市姥ヶ橋 668-1  
 [URL・SNS] <https://www.mamekoubo.com/>

### [経営理念]

当店の「豆腐」の造語の由来は、「食を通じてみな様の生活を豊かに」という想いで、一つ一つ手造りをしております。

## 地場産大豆で、とうふから惣菜・菓子まで可能性を広げる

### [お店の概要]

新潟県阿賀野市の京ヶ瀬地区にある豆腐店。

現代表が、義父から義父の姪に引き継がれた豆腐店を平成21(2009)年に閉店し、その3年後の平成24(2012)年に県産大豆100%、天然にがりを使用したとうふ・油揚げの店を新たに立ちあげた。その際、「食を通じて生活を豊かに」との思いから「豆腐」との表記に変えた。

平成26(2014)年に菓子製造業の許可を取得、「おとうふケーキ」などの菓子類の販売を始めた。地域内にはスーパーが2店あるが、地場産大豆を使った様々な大豆商品を揃え、付加価値を付けることで、差別化に結びついている。

令和4(2022)年に店舗を大幅にリニューアル。2階に料理教室ができるコミュニティスペースを設け、自社の料理教室だけでなく、一般の利用にも開放、地域のコミュニティの場となっている。



店内では商品を製造しているところを見ることができ(左)、2Fではキッチン付きのコミュニケーションスペースを貸し出している(右)。商品を買うだけでない店となっている。

### 【お店の経営ノウハウ】

一度閉店した地域の豆腐店を、再度立ちあげた現代表の物語は、テレビメディアにも取り上げられるなど注目を集めたが、一過性でなく女性ならではの視点で、大豆食品の可能性を様々な形で着実に広げている。

地元の新潟県産大豆を中心に国産大豆と天然にがりを使用した「手造りとうふ」、職人の技で揚げる「三角油揚げ」などのとうふ商品のほか、「おとうふケーキ」などの菓子類、さらに「そばいなりお弁当」などの惣菜類まで、大豆を使った商品が幅広く揃う。食肉の代用素材として注目を集める大豆を使った調理用食材として水分をしぼってそのまま使える「てまいら豆」など新たな商品を開発している。

また、地元の企業に製造を委託し、とうふを使ったジェラート「ほんのり甘いおとうふ氷菓」を発売した。同商品は介護食品スマイルケア食コンクールに入賞するなど高い評価を受けている。店舗2階の料理スペースで開催する自社主催の料理教室で新たな商品の試食を行い、消費者ニーズを得る貴重な商品開発の場となっている。



職人技で仕上げる、(左上)手造りとうふと(右上)手揚げ三角油揚げ。

介護食品としてコンクール入賞したおとうふジェラート(左下)。