

豆腐製造過程で出来た副産物の「豆乳とおから」を使ったこだわり商品の開発

豆腐茶屋 部原屋

豆乳とおからを使った、こだわり商品開発で変革

1. 経営革新計画策定のきっかけ

祖父が創業し、現在 60 年余になる(有)部原屋食品で、2 代目となる父のもとで、3 代目として豆腐づくりに専念し、23 年目を迎える。小学生の頃から、家業を手伝っていたことで、豆腐づくりのノウハウを培ってきた。作った豆腐、がんも、生揚げを小売店舗へ卸している。豆腐づくりから受山系の伏流水で仕込んだ豆乳は、濃厚で味わい深い自慢の逸品。その豆乳を使った商品づくりを考え、とうふとドーナツの美味しい関係と題し、豆乳ドーナツの商品開発にとりかかり、平成 23 年 5 月 16 日に、現店主が石岡市東府中 1-14 に「豆腐茶屋 部原屋」を、新店舗オープン。商工会に経営計画の相談をしたところ、制度の紹介を受け、計画の策定に至りました。



店舗外観

2. 計画の概要

「豆腐製造過程で出来た副産物の「豆乳とおから」を使った
こだわり商品の開発」

豆腐を製造する過程で出来る、豆乳とおからを有効活用するため、とうふブレッドと豆乳石けんを商品化する。

新商品の開発により、売上向上

3. 経営革新の成果、現在の取り組み状況

- ・新商品「とうふブレッド」を開発しております。主婦層をターゲットに売上の期待は大きい。
- ・新商品「豆乳石けん」を開発しております。肌が敏感な人に使っていたため試供品を配布する。
- ・まつり等のイベントに出展し、PR することで販路拡大に繋げていく。
- ・これらの取組により、申請以前よりも売上が拡大しております。



とうふブレッド

4. 経営革新計画を策定した感想

- ・計画作成をしている時、ターゲットを絞り込み、現在の顧客に新商品を PR することで、新規顧客が来店していただいている。とてもよかった。



5. 今後の事業展開・目指すべき企業像

- ・豆乳とおからの入った、とうふブレッドと豆乳石けんを、健康志向の人や、敏感肌の人へ PR していくとともに、お客様に安心安全な原料で、たくさんの人に提供したいと考えております。



経営革新計画承認テーマ

「豆腐製造過程で出来た副産物の「豆乳とおから」を使った
こだわり商品の開発」

計画承認 平成 25 年 10 月
活用した支援策 なし

企業の概要

所在地：茨城県石岡市東府中 1-14
代表者：富田哲也
業種：製造及び小売
資本金・従業員数： 千円・ 1 名
TEL：0299-56-4102