

ごまどうふを通じた禅文化の発信 高い開発力と技術力による社会課題への挑戦

豆腐製造業をルーツとし、胡麻と葛粉を原材料とする地元永平寺の名物「ごまどうふ」を主力商品とした卸売販売で事業を拡大。2000年にはレストラン併設のアンテナショップ「幸家」を永平寺町内に開設。「健康と幸せ」を企業理念に、消費者ニーズを直接拾いながらの新商品開発に取り組み、インターネット通販での販路拡大に注力。また、高齢化社会を背景とした嚥下障害予防に資する商品の開発や、TFTプログラムへの参画（途上国支援の事業）を通じて、社会課題解決にも挑戦している。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 福井県大野市明倫町9-17(工場・営業・直営店などは福井県吉田郡永平寺町) | ● 設立 | 1977年 |
| ● 電話/FAX | 077-965-7701 / 077-965-7702 | ● 資本金 | 1,000万円 |
| ● URL | https://www.koshinfoods.co.jp/ | ● 従業員数 | 23人 |
| ● 代表者 | 代表取締役社長 久保 透 | | |



需要獲得

「禅のふるさと」から精進料理と大豆食文化の発信

主力商品の「ごまどうふ」は、禅宗の精進料理の一つである。同社の製造拠点は曹洞宗大本山永平寺の麓に位置し、禅の食文化を豆腐創作料理のメニュー開発や高付加価値商品開発を通じて、情報発信・ブランド展開を手掛けている。（同社ブランドは地元永平寺町が認定する特産品「SHOJIN」にも認定されている）また、増加する永平寺観光の外国人顧客に対し、同社は自社運営のレストランで精進料理を提供することで、海外への禅文化の発信と地域経済の活性化の一翼も担っている。



精進料理を、永平寺町から世界へ

独自の技術で、高級志向の需要や社会課題解決に貢献

ごまどうふの食感に大事な「ねっとり感」を維持するため、同社は原材料の練りの機械化や加熱時間を極限まで減らす独自製法を開発。さらにCASや3D冷凍凍結装置の導入を行い、職人が食べる直前に加工しなければ実現できなかった食感を約1か月間持続できる技術を実現している。これらの技術により高級料理店への展開が可能となった他、加工技術のさらなる応用によって嚥下困難者向けの商品開発にも繋げている。なお、この嚥下困難者向け商品にはベトナムの介護・福祉大学の関係者も興味を示している。



独自の技術で生み出した、冷凍ごま豆腐

「ZEN」の教えに基づいた高品質のごまどうふを海外へ発信

ごまどうふは、タイの高級日本料理店やシンガポールの高級スーパーを筆頭にヨーロッパにも納入実績がある。日本食レストランは海外において増加傾向にあり、同社はそれら海外の高級日本料理市場への展開も図っている。また、国内の和菓子メーカーとタイアップし、動物性原料不使用のヘルシークリーム大福（同社の豆乳を特殊技術で濃縮したデザート用豆乳クリーム使用）を商品化し、来春よりロンドンのテイクアウト寿司チェーンへ販売予定である。



東南アジアやヨーロッパでもファンが多い、同社のごまどうふ

ものづくり