

## 豆腐本来の味や風味を追求



### 有限会社柴原商店

所在地 たつの市菅田町福田151-6  
 代表者 柴原 淳一  
 TEL 0791-62-1531

わかる生湯葉、油揚げ、厚揚げ、ひろうずに加え、豆腐と卵のみで生地を練り上げた豆腐ドーナツ、アレルギーの方も安心して食していただける卵を使用していない豆乳プリン、豆乳入りわらび餅、豆乳ソフトクリームなどのデザートも製造・販売しています。豆腐屋さんのチーズなど他店と提携製造している商品もあります。

今の季節は豆腐・生湯葉・野菜・豆乳スープがセットになった豆乳鍋セットがお勧めです。

#### ○商品へのこだわりは

豆腐づくりの材料は大豆・水・苦汁（にがり）です。鉄分が多く含まれた水は豆腐づくりに向いていないこともあり水道水を浄水して使用しています。幸い西播磨地域は良質な水に恵まれ、ミネラルウォーターに負けていません。大豆は兵庫県産と国自体が遺伝子組み換えを認めていないカナダ産を選び、遺伝子組み換え大豆を一切使用していません。苦汁も海水から採れた天然の海精苦汁を使用するなど材料にもこだわっています。

豆腐づくりは水に浸して柔らかくなった大豆をすり潰したものを炊き上げ、できた豆乳に苦汁を加え凝固させるといった材料も製造工程もシンプルなものです。大豆の香や甘味・旨みを感じていただけ、常に同じ美味さを出せるよう大豆の品種や収穫した年の状態に合わせて、大豆を浸す水の温度や時間を調整するのはもちろん凝固した後の温度管理まで味や食感にこだわった工夫をしています。

#### ○今後の目標は

龍野商工会議所の商人塾で学んだことを生かし、商品の特徴、豆腐や油揚げの美味しい食べ方など自店の情報を積極的に発信し、お客様に選ばれ、足を運んでいただける店づくりを更に極めていきたいと思っています。

また、食育の一環として小学校で子供たちに豆腐づくりを教える機会をいただきました。毎日作っていても大勢の子供たちに教えるのは結構大変でしたが、本物の豆腐の美味しさを伝えるために今後とも継続していきたいと思っています。

#### ○創業は

昭和二十二年一月に祖父が創業し、六十五年目を迎えました。創業当初、大豆や菜種などで油を製造していた期間が少しあったと聞いていますが、豆腐や油揚げ・厚揚げの製造をするようになり、私で三代目になります。事業を承継後、大豆の香や旨みを生かした

本物の豆腐を味わっていただきたいと思いついてオープンさせた直売店「とうふ工房豆華（まめか）」も今年で十一年目を迎えました。

#### ○製造している商品は

しっかりとした豆腐の旨さが味わえる昔ながらの製法で作った各種豆腐（木綿・絹こし・ゴマなど）、豆乳本来のほんのりした甘味を味