

## こいしや食品

# 総菜豆腐、健康志向つかむ

豆腐・納豆を製造する、こいしや食品(宇都宮市)は総菜豆腐を拡販する。小売店でおかず売り場に置いてもらい健康に気を使う女性などの需要を見込む。全国的な豆腐の需要減に対応する。第1弾として2重にした蓋の間に薬味を入れた構造の容器を使い、韓国料理のスンドゥブ味と、あんかけ味のたれをかける豆腐を商品化した。今後、商品を増やしシリーズとする。

総菜豆腐の商品名は

「豆腐小鉢」にした。女

性に加え、手早くおかず

をそろえたい共働き世帯

を主な顧客と見込む。2

017年にはマーボー豆

腐やカレーの薬味を入れ

た商品を投入する予定

で、5商品以上を用意す

る。健康的なイメージを

前面に出し、サラダの近

くなどに豆腐小鉢コーナ

ーを設けてもらえるよう

小売店に働きかける。

第1弾として10月に発

売したスンドゥブ味と和

風あんかけ味はいずれ

も、豆腐が70%、たれが

5%。サラダなどとあわ

せて購入しても500円

以下になるよう、希望小

売価格は100円(税別)

に設定した。家族世帯向けに2個入

れた商品も開発しており、価格は178円(同)にした。いずれの商品も大手コンビニや福田屋百貨店(宇都宮市)、地元スーパーでの販売が決まっている。

蓋を二重にした容器は

15年に特許を取得した。

電子レンジで温めること

もできる。16年6月期の

売上高は26億円。総菜豆

腐を投入して新たな需要

を開拓し、2年後をめど

に年5億〜6億円規模の

事業に育てる。

2重蓋の容器を活用

し、デザート風豆腐の投

入も進めている。ブルー

ベリーと黒蜜味の商品を

「おとつふカフェ」とい

うシリーズで販売する。

従来の豆腐でない商品

の投入にかじを切るの

は、豆腐の需要が減少傾

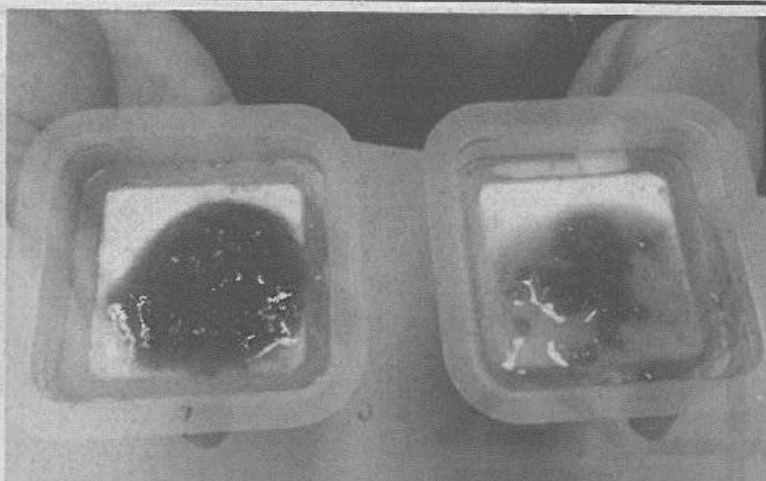
向にあるからだ。経済産

業省の工業統計調査によ

れば、14年の豆腐・しみ

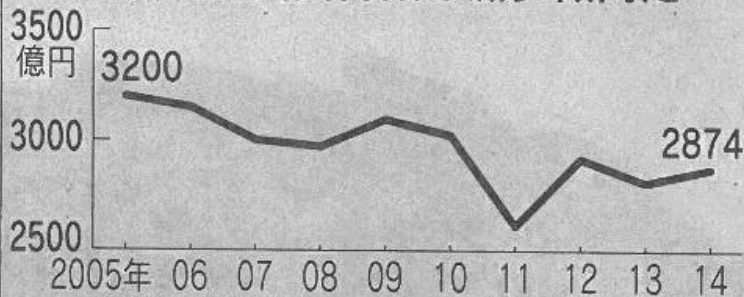
豆腐・油揚げ類の出荷額

と比べて約1割減った。激化により、通常の豆腐みており、新たな商品開発を急ぐ。こいしや食品は競争の激化により、通常の豆腐みており、新たな商品開発を急ぐ。



総菜風の豆腐を開発し、売り場を広げる戦略だ(スンドゥブ味⑤、和風あんかけ味⑥)

豆腐の全国出荷額は減少傾向だ



(注)経済産業省の工業統計調査より作成

## あんかけ味など2種 需要減に対応