

## 梅本とうふ店

奈良県御所市

<http://umemoto-tofu.jp/>



### 店舗概要

創業年 1905年(明治38年)  
 売場面積 23.0㎡(7.0坪)  
 従業員 8.6人  
 営業時間 10:00~売り切れ迄  
 定休日 日・月曜日

### 商品構成

・豆乳鍋セット 9.7%  
 ・葛城とうふ 9.6%  
 ・あげ 17.1%  
 ・ドーナツ 8.6%  
 ・その他(13アイテム) 55.0%

### 経営方針

- ・昔ながらの製造対面販売。高価でも「安心・安全なとうふ」作り。
- ・笑顔で接客、丁寧な言葉づかい、仕事は協力し合い、最高のおもてなし
- ・何事にも感謝

## 昔ながらの伝統製法を守りつつもっと美味しい豆腐づくり

### 事業承継後に本格的な安心・安全でおいしい豆腐づくりに挑戦

創業は1905年(明治38年)、「100余年の味」を伝承しているが、1990年(平成2年)に現店主が先代から事業承継を行ってから業態は大きく変化している。現店主は主婦の傍ら、嫁ぎ先の家業であるとうふ店「朝妻屋」を手伝っていた。先代が体調を崩した1989年(平成元年)に本格的に家業に力を注ぎ、1990年には事業を承継して屋号を「梅本とうふ店」に改名した。昔ながらの伝統製法を守りつつ、お客様の要望を積極的に取り入れて新たなメニューやもっと美味しくなる作り方を考え続けている。めざすは「知る人ぞ知る隠れ里の名店とうふ」である。1990年は当店にとって第二創業とも言える年となった。

事業承継以来、試行錯誤を繰り返して安心・安全で美味しい豆腐づくりに挑戦してきたが、商工会の経営セミナーで経営計画の重要性を知り、自ら5年計画を策定した。1998年(平成10年)作業場の改装を行い作業効率と安全衛生が向上したことによって、安心・安全な豆腐づくりの基礎ができあがった。

### 100%天然素材、豆腐から生まれる 19 種類の派生商品

当店の豆腐は大豆本来の味・香りがするとよく言われるが、その要因は原料の大豆と水にある。原料の大豆は九州の 契約農家さんから仕入れるフクユタカを 100%使用している。口溶け・喉越しの違いを楽しんでいただけるよう、豆腐の種類によりにがりの調合を変化させる。これが、昔ながらの製法で変わらぬ味をつくり続けるポイントである。この大豆と水から 100%天然素材の無添加豆乳ができあがる。豆乳からは 19 種類にも及ぶ派生商品が生まれている。その中でも人気なのが、金剛とうふ(もめん)・葛城とうふ(きぬ)・ざるとうふ・ゆずとうふ・月おぼろ・大和あげ・厚あげ・うすあげ・豆乳鍋セット・五色ひろうす・ドーナツである。「大和あげ」は奈良にしかない伝統のあげであり、昔ながらの特殊な製法・カットでつくる。切り方が複雑なため、薄い部分はうすあげ、ぶ厚い所は厚あげ、といった味の変化を 1 つのおあげで楽しむことができる。

### 豆腐を使った季節料理を試食販売し新たな調理提案

衛生面を重視する結果、商品陳列は極力避けて、事業承継以来、試食サービスを行っている。当初は豆腐単体の試食を立食で行っていた。お客様が増えるにつれて待ち時間が多くなり、待ち時間を有効に利用していただくために、着座での試食に転向した。試食の内容も変更した。地元農産物を活用する旬の豆腐料理をつくってお客様に提供している。特に豆乳鍋の試食サンプルには季節の地野菜がたっぷり入っている。価格は高めであるにもかかわらず、お客様が納得しリピーターとなるのはこの試食サービスの成果である。

手作りの少量生産であるため、売り切れ御免の方針を貫いている。このためロスはない。一般的には廃棄処分されている「おから」も、お客様に自由に持ち帰ってもらっているので廃棄することはない。前日に残った商材があっても、当日の加工品や試食用豆乳鍋の材料として活用している。また、店舗 2 階では飲食サービスを行っている。豆腐づくし料理を提供しているが、1 日限定 1 組の予約しか受けないため、ゆったり・ゆったりした時間とスペースを楽しむことができる。



昔ながらの特殊な製法・カットで造る少量限定生産の大和あげ。



座って試食ができるスペース。豆腐単体だけではなく、豆腐料理も提供する。