

上辻豆腐店

奈良県五條市

<http://www.uetujitofuten.jp/>



店舗概要

創業年 1993(平成5年)
売場面積 12.0㎡(3.7坪)
従業員 6.1人
営業時間 7:00~19:00
定休日 火・水曜日

商品構成

・豆腐(木綿) 44.0%
・油揚げ 52.0%
・豆乳おからドーナツ 4.0%

経営方針

手間暇をかけ、昔ながらの手作り製法にこだわり、真心を込めて美味しい木綿豆腐をつくる。

豆腐と油揚げとドーナツの3商品に絞り込み美味しい商品づくり

[昔ながらの手間暇かける手づくり豆腐と油揚げ]

平成5年(1993年)に義父が国道168号線から少し入ったところで起業。現店主が平成22年(2010年)に事業を継承。地元の水を使い、豆腐本来の味を求めて硬めの豆腐を作り続けている。高さは約9cm、幅は約10cm四方の超ビッグサイズである。しかし、お客様からの要望に応じて、平成30年(2018年)からソフト木綿豆腐を始めている。絹ごし豆腐と木綿豆腐の間位の堅さで数量限定、週末だけの販売としている。油揚げも1種類である。「大和揚げ」の名前で地元では親しまれているが、こちらも他にはない大きさである。厚みを出すために独自の製法で生地を製造している。菜種油で二度揚げることによって独特の香ばしさと、外はカラッと中はフカフカを実現している。

そして若者向けに開発した豆乳おからドーナツである。通常はこの3アイテムに製造を絞り込み、毎日一番美味しい商品を作りあげることに努めている。特に豆腐は季節・気温に合わせて製造する量と温度を調整しなければならない。このシンプルさが当店の特徴であり、品質と美味しさを維持する秘訣でもある。

[若者向けに豆乳おからドーナツを開発、店頭は近隣農家にスペースを提供]

堅い豆腐とジャンボサイズの油揚げは人気商品であるが、これからのお店を支える若い世代のお客様はそれほど多くない。そこで開発したのが、豆乳でつくったドーナツである。おからを隠し味に使っており、マイルドな食感と豆乳の優しい味わいを生み出している。いくつかの商品を検討してみたが、「季節を問わない」「食べる道具を使わない」「片手で持って食べる」という点でドーナツに行き着いた。車で来る観光客の道中のおやつとしても好評である。

これら3種類の製品とともに、店頭には近隣農家に無料で店頭を提供し野菜を並べている。その日に採れた野菜が中心で小さな産直売場となっており、お客様にも好評である。当店の商品と相乗効果もあり、売場の活性化にも役立っている。

さらに、奈良県南部の生産者や加工食品の職人が集まって地域の良さを見直すイベント「食の乱反射」にも油揚げの炭火焼きで毎年参加している。油揚げの新たな食べ方を提案することによって、若者のファンが増えることを期待している。また、五條市と帝塚山大学の地域連携である道の駅学生レストランにも商品を供給しており、若者との接点を徐々に増やしている。

[ホームページと SNS およびパンフレットを作成して新規顧客を確保]

若者向けにドーナツを開発してはいるが、当店のお客様は高齢化が進んでいる。ドーナツだけでなく、豆腐と油揚げでもこれからの商売を支える若いお客様を増やそうとしている。このために取り組んでいるのがインターネットの活用である。ホームページは平成30年(2018年)4月にリニューアルしている。こだわりの素材として、店主が厳選したこだわりの大豆、奈良県五條市の新鮮で美味しいお水、“にがり”ではなく“すまし粉”を凝固剤として使用していることを説明している。特に大豆は何度も洗って雑菌や汚れを入念に落としていることが明記されている。SNS ではフェイスブックを活用しているが、商品の紹介よりも近隣の自然を写真で紹介することで五條市にお客様を集めることが目的で、買物はそのついでにとの位置づけである。当店のファンに対しては、当社が参加するイベント等を紹介している。そして、配布用に作成したのが三つ折りのパンフレットである。ここでも3つの商品をシンプルに紹介している。ホームページ・SNS・パンフレットが揃ったことにより、当店の存在が多くの若者に浸透することが期待される。



通常の3倍はある固めの木綿豆腐『賀名生(あのを)豆腐』
これで1丁！普通のお店の3丁近い大きさで、しっかりした食感とどんな料理にも合う万能豆腐！



若者に人気の『豆乳おからドーナツ』
隠し味に「おから」を使ったマイルドな食感で豆腐と豆乳がメインの豆腐ドーナツ。