

無断転載禁止

行政・J A・流通業と
取り組む地産地消～商品の展開

昔ながらの職人手作り豆腐

一條豆腐店

四代目 一條 司

2026.2.5

本日の目次

1. 一條豆腐店について
2. 講師紹介
3. これまでの販売方法
4. 時代のニーズに合わせた豆腐店
5. 地産地消の取り組み
6. 新規顧客の開拓（新たな挑戦）



一條豆腐店について

一條豆腐店：無断使用、無断転載禁止

昔ながらの職人手作り豆腐
一條豆腐店

一條豆腐店について

一條豆腐店

福島県伊達市梁川町五十沢にて昭和7年創業 豆腐、油揚げ等を中心とした製造販売を行う。
2代目（祖父）、3代目（父）、4代目（息子）の3世代が中心となり現在営業を営む
主力商品はもめん豆腐、ざる豆腐、青肌豆腐、油揚、わらじ揚げ。すべて自社で製造し
なるべく機械には頼らず手造りで商品を製造。
メインの販売方法は地場スーパーへの卸売り、道の駅りょうぜんでの販売が中心。
販売エリアは伊達市、福島市を中心とした県北地域での販売



講師紹介

講師紹介

【略歴】

一條 司 (いちじょう つかさ)

1994年5月6日生まれ

- 高校 — 福島成蹊高校 陸上競技 (ハンマー投) 等の投擲競技を行っていた。
- 大学 — 帝京平成大学 現代ライフ学部トレーナー・スポーツ経営コース
- 卒業後 — 株式会社寺岡精工 (郡山営業所配属) ※2017年入社2021年5月退社
- 現在 — 一條豆腐店 ※2021年6月～

趣味はオートバイでのツーリング



大学時から入社後も豆腐店に戻ることは一切考えていなかったが入社後に配属された郡山営業所で
個人事業主や専門店、工場を担当することになり自店の魅力に気づき
一念発起で退社し一條豆腐店を継ぐ

これまでの販売方法

これまでの販売方法

2代目（祖父）

主に近所の各家庭を原付バイクで訪問し豆腐や揚げを販売する行商販売を行っていた。



2代目（祖父）

3代目（父）

始めは2代目の販売方法を行っていたが、時代背景が変わり行商販売が徐々に衰退しスーパーマーケットでの購入が主流になって来たことから地場スーパーへの卸販売を進める。またJAの農産物直売所での販売や、道の駅での販売も始める



3代目（父）

これまでの販売もその時代に合った販売方法

時代のニーズに合わせた豆腐店

時代のニーズに合わせた豆腐店

昔

- ・大家族 = 1丁でも簡単に消費
- ・食卓に上がる頻度高い
- ・1日 = 3食（当たり前）
- ・馴染みのお店がある※八百屋、肉屋等
- ・選べる商品が群が少ない

現在

- ・核家族 = 1丁消費が大変
- ・食卓に上がる頻度低い
- ・1日 = 3食食べられない日もある
- ・スーパーマーケットで完結
- ・選べる商品が群が多い



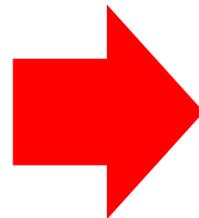
時代のニーズに合わせた豆腐店

現在の状況を踏まえ一條豆腐店でも核家族へ向けた商品の開発を行ってきた。

- ・ 内容量を減らし1人~2人でも食べきれる量
- ・ 包装形態を変更する
- ・ 豆腐、揚げのクオリティを向上しご褒美的な位置付け

時代のニーズに合わせた豆腐店

内容量を減らし1人~2人でも食べきれる量
包装形態を変更する



変更点

- 1つ600gの寄せ豆腐と並行して**カップタイプの寄せ豆腐販売**
- ソフトボール大の大きさのざる豆腐を**小鉢サイズのざる豆腐**も並行販売
- 1つ400gのおからと並行して**1度の調理で使いきりサイズのおから**販売
- 元々2枚入りだった油揚げを**1枚入りに変更**

Point

昔からの商品も残すことで昔からのお客様のニーズも確保しながら新たなお客様のニーズにも対応

時代のニーズに合わせた豆腐店

豆腐、揚げのクオリティを向上しご褒美的な位置付け



福島県産大豆を100%使った商品の販売 味の濃い豆腐、揚げの製造

【わらじ揚げ】特大の油揚げ ふっくら感とジューシーさを通常油揚げより数倍向上させる

【にがり豆腐】天然にがりを使用し創業当時の作り方で復活させる

【豆乳】 素材の味をダイレクトに知ってもらう（豆腐の原料になるため誤魔化しが聞かない）

地産地消の取り組み

地産地消の取り組み

当店は輸入大豆も使用した豆腐、揚げを製造しているが福島県産大豆を使用した商品も強く販売している



上記は当店商品ご案内カタログ

国産大豆100%表記物はすべて福島県産大豆

一條豆腐店：無断使用、無断転載禁止

昔ながらの職人手作り豆腐

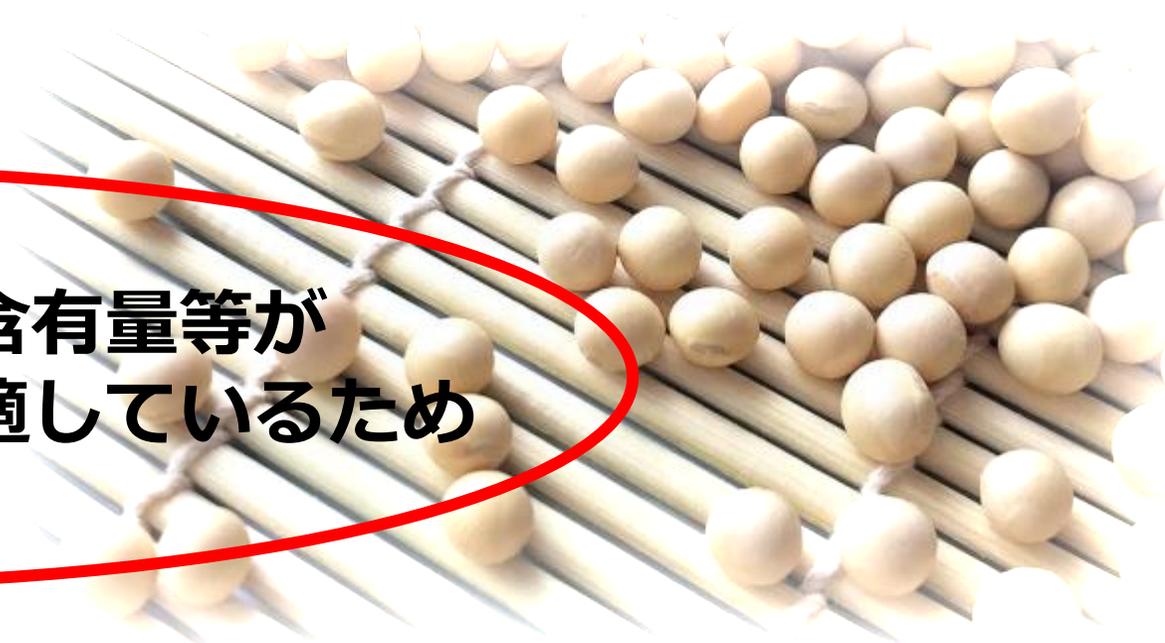
一條豆腐店

地産地消の取り組み

一條豆腐店現在使用大豆 タチナガハ (以前はスズユタカを使用)

タチナガハの特徴に合わせた豆腐、油揚げ造りをしている。

**大豆の甘み、タンパク含有量等が
一條豆腐店の豆腐、揚げに適しているため**



地産地消の取り組み

時代のニーズに合わせた豆腐店

豆腐、揚げのクオリティを向上しご褒美的な位置付け



福島県産大豆を100%使った商品の販売 味の濃い豆腐、揚げの製造

【わらじ揚げ】特大の油揚げ ふっくら感とジューシーさを通常油揚げより数倍向上させる

【にがり豆腐】天然にがりを使用し創業当時の作り方で復活させる

【豆乳】 素材の味をダイレクトに知ってもらおう（豆腐の原料になるため誤魔化しが聞かない）

一條豆腐店：無断使用、無断転載禁止

昔ながらの職人手作り豆腐
一條豆腐店

前テーマでご紹介した商品も一條豆腐店を代表する商品
福島県産を全面的にPRして販売

お客様からの反応 **地元の大豆 = 安心感**をもって購入

一條豆腐店：無断使用、無断転載禁止

昔ながらの職人手作り豆腐
一條豆腐店

新規顧客の獲得（新たな取り組み）

新規顧客の開拓（新たな挑戦） コラボ商品の販売



御とうふな チーズケーキ
ON TOFU CHEESECAKE

「ちょっと塩味豆大福」でお馴染み
福島市 老舗和洋菓子処「中野屋菓子舗」
伊達市老舗豆腐店「一條豆腐店」とのコラボスイーツ

中野屋菓子舗4代目（早坂知弥）と一條豆腐店4代目（一條司）共同開発
豆腐の味を生かしつつチーズケーキの良さを残した最高のチーズケーキ

福島県産大豆100%使用の「にがり豆腐」をベースに作成
チーズケーキ原材料の約半分は豆腐

トッピングはおからの使用したクランブルでザクザク食感

地元ふくしまを盛り上げるため同世代4代目同士の新たなスイーツ
豆腐屋と菓子屋の異色コラボ
ぜひこの機会にお試しください。

豆腐が苦手な方でも食べられちゃうかも！！
逆もしかり。チーズケーキが苦手という方も！！

中野屋  X  一條豆腐店

昔ながらの職人手作り豆腐

福島市老舗菓子店「中野屋菓子舗様」
との豆腐スイーツの開発



豆腐に合う醤油

一緒にいかがですか？

1963年創業 伊達郡桑折町安齋醸造有限会社様へ、ご協力頂き豆腐に合う濃厚な醤油になっております。
醤油本来のうま味に加えて「本かつお」一番だしと良質なみりんをベースにコクのある味わいに仕上げしております。
一條豆腐店だけのオリジナル配合醤油になります。



POINT

醤油のベースには安齋醸造様【二段仕込み】醤油を使用。二段仕込みは第45回全国しょうゆ品評会優秀賞。
通常の加熱処理を行わない「きあげ醤油」に再度麹を仕込み、旨み・甘み・香りを高めたお醤油です。

桑折町「安齋醸造有限会社様」との
豆腐に合う醤油の開発

- 新たな販売ツールの作成
- 今までに獲得できなかった新たな層の顧客の獲得
- コラボ企業様の商品も知ってもらうきっかけ作り

新規顧客の開拓（新たな挑戦） 販売方法の多様化



マルシェ出店



出張販売と地場農家コラボ



露店販売

自らお客様にお会いすることで顔の見える豆腐店となりお客様に安心して購入していただける環境を作る

新規顧客の開拓（新たな挑戦） 販売方法の多様化

お客様への伝え方の工夫

ただ商品を並べているだけでは手に取ってもらえない

場面・場所・製品のストーリーを個々に伝えお客様と一緒に考えご提案する

場面 どういった場面でその豆腐、揚げ食べてもらいたいのか
例（家族のだんらん、お酒のアテなど）

場所 食べる場所は自宅なのか、訪問先なのか

製品のストーリー 製品ができたきっかけや使用している大豆の産地
手造りでのこだわりポイントなど



**実際に購入して、食べてくださる
お客様の満足感をアップさせる**

新規顧客の開拓（新たな挑戦） 食育



学校で豆腐店について講演しあまり触れることのない豆腐店について語る

道の駅などのイベントで豆腐作成ワークショップを行い豆腐の出来方を学んでもらう



最後に

豆腐店はじめ加工業者と言われている我々は

原料を生産している農家さんがあって製品を造ることができます。

昨今の自然の脅威には抗えない中、大豆育ててくださる農家さんの皆様には非常に感謝しております。

加工業者の我々ができる事はその大豆を大切に美味しく仕上げ消費者の皆様にお届けすることです。

大豆の良さ、美味しさを伝えることで

消費拡大を計り、仕入れ量を増やすことが農家の皆様への感謝を形であらわすことと考えております。

農家の皆様があって初めて豆腐ができます。

心より御礼申し上げます。

ご清聴ありがとうございました