



豆腐業界を取り巻く環境と現状

2017/11/10 東海大豆現地検討会

株式会社 くすむら

1



【会社概要】

株式会社 くすむら

代表取締役社長 柘植 一憲

住所：名古屋市東区榎木町3-79

創業：大正3年

事業内容：豆腐、豆腐加工品、豆腐惣菜、デザート、
弁当の製造・卸・販売、豆腐懐石料理店

資本金：1000万円

従業員数：82名

売上高：5億6000万円

【経営理念】

「お客様の満足と幸せ 従業員の満足と幸せ

お取引様の満足と幸せ 会社の満足と幸せ」



2



3

豆腐業界の動向

【豆腐品評会】

豆腐品評会には、現在2パターンあります。

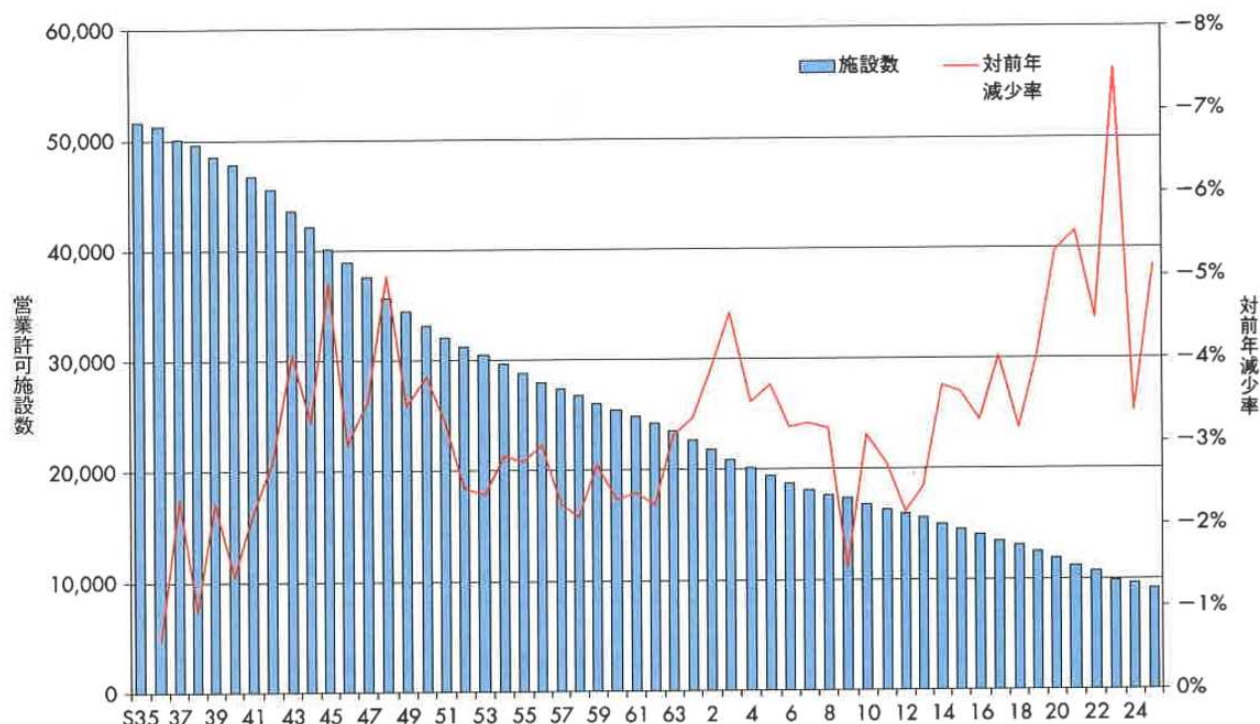
- ①全国各地で行われる県組合単位の品評会
- ②全国豆腐連合会による全国規模の品評会

【ねらい】

製造業者の技術力向上、豆腐の価値向上、業界の活性化を図るため

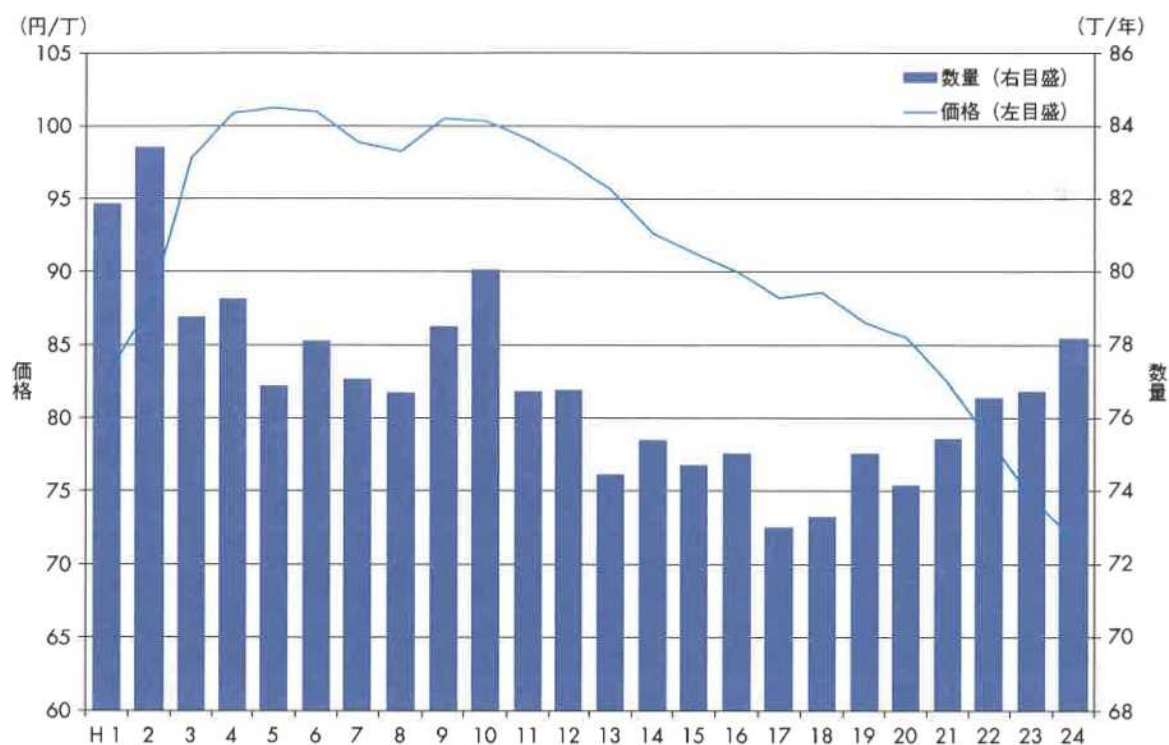
4

豆腐製造業営業許可施設数の推移



5

豆腐の一世帯当たりの年間購入数量及び平均価格の推移



6

①愛知県豆腐品評会

【愛知県豆腐品評会】

毎年、10月12日に開催。

今年で3回目。

部門は、木綿・絹こし・その他の3部門がある。

審査員15名程度による厳格な審査があり、農林水産省東海農政局長賞・愛知県知事賞・名古屋市長賞・愛知県中小企業団体中央会会長がある。愛知県産大豆の使用拡大と製造技術力の向上を図っている。

7

②全国豆腐品評会

【全国豆腐品評会】

年一回、ニッポン豆腐屋サミットと一緒に開催。

京都・熊本・東京で開催し、3回目。

全国各ブロックで予選大会を行い、上位者のみ本選に出場。木綿・絹こし・よせ/おぼろ・充填の4部門があり、それぞれに金・銀・銅賞がある。特に優秀なものには、農林水産大臣賞・農林水産省食料産業局長賞・特別賞が授与される。

第3回品評会では、参加事業者数300社、683点。

8

③ニッポン豆腐屋サミット

【ニッポン豆腐屋サミット】

2017年9月30日・10月1日東京上野で開催。
今年で7回目。

過去開催地 東京・松島・徳島・沖縄・京都・熊本

開催地または、その近郊の業界の振興・発展を目的とし、年一回程度開催。

豆腐製造業者・組織、関係団体・企業の後継者・若手幹部候補等の皆様を中心に垣根を超えるとともに、明日の豆腐業界を構築する機会とするために開催。

9

④豆腐公正競争規約

【豆腐公正競争規約①】

豆乳・アイス・牛乳の業界には、自主規約があるのになぜ豆腐はないのか？

不当景品類及び不当表示防止法に基づき、とうふ類の取引について行う表示に関する事項を定めることにより、不当な顧客の誘因を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保することを目的とする。

10

④豆腐公正競争規約

【豆腐公正競争規約②】

豆腐の定義として、大豆固形分と内容により、とうふ・調整とうふ・加工とうふに分類

豆腐の分類として、木綿・ソフト木綿・絹ごし・充てん絹ごし・寄せ(おぼろ)に分類

凝固剤の定義として、凝固剤製剤を明確に定義

表示として、大豆固形分、凝固剤の物質名、凝固剤に含まれる物質名、消泡剤及び物質名の義務化

手づくり、生とうふ、新穀・新大豆の基準の明確化

まぎらわしい表示の禁止

11

⑤豆腐の差別化

【豆腐の差別化】

健康について、低糖質食品・機能性豆腐

高濃度・高たんぱく・高カロリー豆腐

大豆の品種・産地の限定(地産地消、在来種など)

消泡剤無添加や添加物無し的大豆とにがりの豆腐

長期保存可能な豆腐(豆腐の常温化)

12