

## 令和5年度 ふるさとのづくり支援事業

市町村名	秋田県湯沢市	
事業名	味噌醤油の発酵調味料の魅力を発信する新たな豆腐発酵食品の開発	
企業等概要	企業等の名称	有限会社アシスト実務工房
	代表者氏名	代表 沓澤 優子
	所在地	秋田県湯沢市岩崎字岩崎160
	連絡先	0183-55-8839
	URL	<a href="https://www.assist-jk.jp/">https://www.assist-jk.jp/</a>

令和7年3月現在

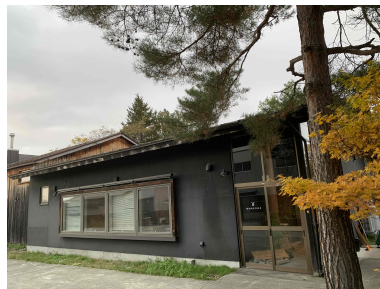
### 【事業者概要】

- ・パンフレット、折込チラシ等の製作を手掛けるデザイン会社として平成16年に設立。住宅雑誌の発行や地産地消カフェ「momotose」、リノベーションした古民家宿泊施設「草木ももとせ」の運営等、「自分たちの身近にある良いものを生かす」という経営理念のもとで多角的に事業を展開。
- ・豆腐作りはJAから取得した倉庫用施設内にて実施。

### 【事業概要】

#### ◇背景・経緯

- ・各種事業の傍ら、更なる地域の魅力発信に際し、伝統的な湯沢の「発酵文化」に着目。調味料以外の新たな発酵食品を開発し地域の特産物とするべく、地元の醸造業者との連携にて新商品開発に着手。



地産地消カフェ「momotose」の外観と内部の喫茶スペース

#### ◇開発概要

- ・美味しい豆腐作りに適した新品種大豆「リュウシュウ」で作った水分量の少ない岩豆腐を地域の味噌や醤油などの発酵調味料に漬け込み、味付け豆腐発酵食品を開発。
- ・ニガリの使い分けや適用温度ごとの仕上がりの違い等に注目し試作を重ねることで、水分の少なく味の濃い豆腐を安定的に作ることに成功。
- ・通常木綿豆腐作りの際には製造時に布を使用するため、賞味期限は3日程度と短くなるが、今回の事業では布を使用せずにステンレスの型箱にて雑菌がつくのを防いだ豆腐発酵食品の開発に成功し、各種改良を重ねることで、衛生的で最大21日間長期間保存できる豆腐に仕上がった。

## 【成果】

### ◇地域性・特徴

- ・今回開発した塩麴漬け岩豆腐、醤油麴漬け岩豆腐の高タンパク&低カロリーの特徴を活かし、各種アレンジレシピを案内し、健康志向層への販売に注力。
- ・地域の企業や大豆生産農家等と協力することで、自社のみならず地域全体の経済活性化に貢献。



製造工程



開発商品



アレンジレシピの案内

### ◇商品化・販売先

- ・豆腐発酵食品の商品化に成功し、カフェ「momotose」での店頭販売とオンラインショップで販売している。
- ・ふるさと納税の返礼品にもなっており、湯沢市にも直接的に貢献。

## 【今後の展望】

- ・秋田県は発酵食文化を観光コンテンツとする「秋田発酵ツーリズム」を推進しており、今回の豆腐の発酵食品を通して、発酵文化の魅力を地域内外に発信していく。
- ・SNSを効果的に活用し、商品の良さを発信しながら販路開拓をしていくとともに、拡大する採食ブームに対応すべく、ヴィーガンを含むベジタリアンに向けた商品も提案していく。
- ・塩分調整や油の使用等により、さらに賞味期限を延ばす方法も追求していく。