

# 実践 企業連携による課題解決工房 公募二ーズ②

カテゴリー

高付加価値豆腐の商品開発及び活用方法

事業所名

株式会社鹿島屋(向日市上植野)

テーマ

豆腐の販売単価を上げるため商品開発や素材提供による連携商品開発

ホームページ

<http://kasimaya.com/>

事業所概要

- ・昭和43年に向日市で創業した豆腐屋さん。BtoBを中心にスーパー等に商品を卸す。
- ・第5回全国豆腐品評会近畿大会 充填豆腐部門 優秀賞
- ・通常のプレーンの豆腐に加え、「おとうふゆずの香り」「おとうふ枝豆の香り」など風味付き豆腐の製造を行う。
- ・クリーミーで甘い濃厚スイーツのような新食感。  
その食感を生み出すオリジナル製法：無浸漬→脱皮→消泡剤無添加
- ・「賞味期限14日」を可能で、関東や九州など全国出荷可能

二ーズNo  
※申請書類  
記載時に  
No記入要

## ◎二ーズNo1

豆腐の販売単価を上げるため、豆腐の「商品開発」を提案いただける方

## ◎二ーズNo2

販売単価を上げるため、また、新たな活用方法を模索するため、豆腐やおから、油揚げ、にがり等の当社素材を活用し、「連携商品開発」をご希望の方

備考

