

昔の豆腐再現 主役めざす



中西食品社長

中西 啓さん 33 徳島県阿南市

1914年創業、豆腐製造会社の4代目は、早朝から熱気漂う工場に立つ。創業者の時代の製法を再現した新商品を開発するなど、奮闘する。

大阪の調理師専門学校を卒

業後、帰郷して製造や配達を手伝っていたが、先代の父ががんを患い、急に代役を務めることになった。原料の高騰で値上げを考えていた時期。取引先に頭を下げて回った了解を得た。

「お前、いけるな」とバトンを託され、3年前に社長に就いた。豆腐は小売店での過度な安売り

が全国で問題となっている。徳島県内でも競争が激化。売り上げの確保が厳しく、廃業する同業者もある。

差別化を図ろうと、昨年、新商品開発に乗り出した。祖母に昔の製法を教わり、豆腐が固まりやすい国産大豆を使用。豆乳の濃度も高め、風味が強く、硬めの食感が特徴の木綿と絹ごし豆腐が完成した。値段は主力商品の1・5倍とした。

「良い素材で手間暇かければ、豆腐は食卓の主役になれる存在。おいしさを改めて知ってもらい、売り上げも確保したい」と意気込む。