

# とうふくん&とうふくんジャーキー

～豆腐の風味がぎゅっと詰まった豆腐の燻製～



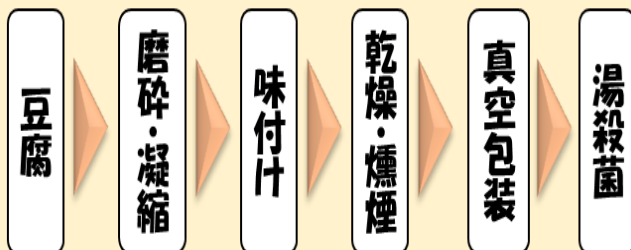
「とうふくん」は十勝産とよまさり大豆を使用した豆腐を凝縮し、特製タレにくぐらせてから桜のチップでいぶしたスモークチーズ風の燻製です。また、薄切り・乾燥タイプの「とうふくんジャーキー」は、しっかりした食感とスモークの香りが特徴で、噛めば噛むほどに豆腐の旨味がじわじわと出てきます。

どちらも、そのままおつまみやおやつとしてお召し上がり頂けます。生野菜との相性も良いのでサラダに和えたり、卵焼き、チャーハン、雑炊の具としてもお使いいただけます。

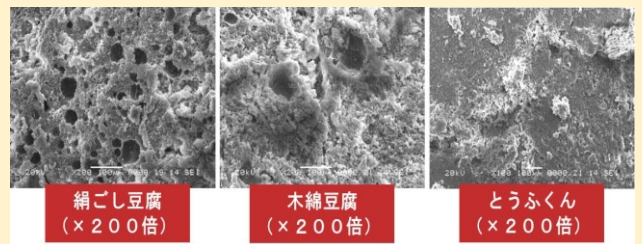
有限会社中田食品

<https://www.nakatafoods-tokachi.jp>

とうふくんの商品化は、地場産原料として大豆製品の豆腐を用い、地域色豊かな十勝のお土産を開発することを目的に、帯広市産業クラスター研究会「食の広場」から発案されたのがきっかけです。製造工程を検討し、絹ごしや木綿豆腐よりも凝縮された風味・食感を生み出すとともに、調味・加工で日持ちする製品を開発し、豆王国十勝発の名物として販売されています。



とうふくん製造工程フロー



内部構造の電子顕微鏡写真

平成18年度十勝圏地域食品加工技術センター試験報告  
[地場産原料（大豆）を用いた商品の開発 \(food-tokachi.com\)](http://food-tokachi.com)

平成19年度 ほっかいどうグッドデザインコンペティション特別賞

平成20年度 中小企業産学官連携成功128社入選

北海道おみやげ新作コンクール特別賞2010

平成23年 日刊工業新聞社第6回モノづくり連携大賞特別賞

道産食品登録制度：登録1N0100124号