

報道関係者各位

2014 年 11 月 吉日

新商品のご案内

能登産大豆100%「井村さんのオーガニックとうふ」

株式会社金沢大地は、自社農場である輪島市門前町「山是清(やまこれきよ)農場」で栽培するオーガニック大豆を使った「井村さんのオーガニックとうふ」を商品化し、全国に向けて販売を開始する。なお、当商品は、好評発売中の「井村さんのオーガニック大粒納豆」(能登産大豆 100%)に続く「平成23 年度いしかわ里山創成ファンド」※採択事業の第 6 弾商品。※別紙参照(助成対象期間：H23. 10～H26. 9)

【 開発の目的 】

① 能登の耕作放棄地再生事業の推進

日々の食品として消費量の多い「豆腐」を開発し、大豆の需要を高めることで、有機農業の継続や耕作放棄地再生につなげる。

- 新豆腐の商品開発を契機に県内外で販路拡大を図る(商談中)。
- 初年度の販売目標は 10 万食。

② 全国的にも希少な「国産有機豆腐」の市場投入

豆腐は日本の伝統食ながら、現在の流通では、コスト重視により、輸入大豆を使用し、消泡剤を添加物として使用するタイプが多い。この現状に対し、国内産地および生産者を特定できる有機大豆と、奥能登の天然にがりのみを使用する希少な国産有機豆腐を開発。

- 参考：H24 年の大豆自給率は 25%(油糧用を除く食用に限る)。
同年の国産大豆総生産量における有機大豆の割合は 0.55%。
※農林水産省公表のデータによる

③ 能登を伝える「メディア」としての役割

消費量が多く、全国に販路を広げる新豆腐をメディアととらえ、能登の情報を全国に発信する。

- 「世界農業遺産」に選ばれた「能登の里山里海」の魅力を発信。
- 人口減少と高齢化に伴う、能登の耕作放棄地問題への関心を集める。



有機大豆の甘みが濃厚なオーガニックとうふ



たねを 蒔くことから はじまる たべものづくり

Organic Farm
Kanazawa Daichi

Kanazawa Daichi practices organic farming
in consideration of environmental conservation.

株式会社 金沢大地

〒920-3104 石川県金沢市八田町東9番地

tel.076-257-8818

fax.076-257-8817

www.k-daichi.com

【 商品特長 】

有機大豆の甘みと旨みを引き出す独自の製法

有機大豆そのものの甘みと旨みが凝縮された豆腐です。

えぐ味の原因となる、大豆の皮と胚芽を丁寧に取り除き、高濃度の豆乳から作っています。

奥能登の天然にがりには、精製にがりとは異なり、海水中の様々なミネラル成分も含まれます。

まずは、何も付けずに食べていただくと、他の豆腐との違いをお楽しみいただけます。

- ☐ 能登産有機大豆の濃厚な味わい。
- ☐ 奥能登・珠洲の海水塩から作る天然にがり使用。
- ☐ 消泡剤不使用。

商品名	「井村さんのオーガニックとうふ」能登産大豆 100%
内容量	150g×2 個
販売価格	オープンプライス 参考小売価格 260 円（税別）
発売日	2014 年 11 月 10 日
販売店	カジマート めいてつエムザ店、金沢オーガニッククラブ、金澤大地「たなつや」、 金沢大地オンラインショップ ほか 県内外で商談中