

## 企業情報

## 京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう

所在地	新潟県阿賀野市		
ホームページ URL	<a href="https://www.mamekoubo.com/">https://www.mamekoubo.com/</a>		
設立年	2012 年	業種	製造業
従業員数	5 人	資本金	—

## 企業紹介

当社は新潟県産大豆 100%・天然にがりを使用した手造りならでのとうふ・油揚げを製造販売しています。店主は全くの素人ながら後継者不在で畳んだ義父の豆腐店を 3 年後に復活させ、その後も菓子製造の許可を取得し、とうふスイーツの開発やとうふをメインとした料理教室の企画・開発にも取り組み、地域で大切に受け継がれた「京ヶ瀬豆富」を守り続けています。

## 相談のきっかけ

「とうふの水切りが面倒」という顧客の声をヒントに、同社の「お肉の代わりにとうふが主役」をコンセプトとした水切りが不要なとうふの開発に向け、よろず支援拠点の支援を受けているなか、INPIT 新潟県知財総合支援窓口が同拠点からのネーミングに関する連携依頼を受けたことがきっかけです。

## 支援概要

同社の水切りが不要なとうふの商品化に際し、商品名の検討段階で商標のクリアランス調査や商品名「てまいら豆(ず)」の商標登録出願について支援し、無事登録に至りました(商標登録第 6024819 号)。また、新商品としてとうふを主原料に牛乳等を一切使用しない「氷菓」の開発にあたり、製法や商品名の知財取得の検討などの支援とともに、商品の売上拡大に向け、よろず支援拠点の中俣コーディネーターと連携支援を行いました。

## 支援成果

同社は売上げも徐々に伸びたため土地を購入し、新店舗をオープンする運びとなるなか、「ほんのり甘いおとうふ氷菓」が料理人向け雑誌「料理王国」主催の「料理王国 100 選 2022」に選定されました。また、阿賀野市の「道の駅あがの」での販売も決まり、「てまいら豆(ず)」は店主が主催する料理教室で活用され、徐々に認知度もアップ、好評を得ています。



## 企業コメント

豆腐、油揚げだけの商売からさらに付加価値をつけた商品を開発したいという思いで取り組んでいるなか、INPIT 新潟県知財総合支援窓口に様々な面でサポートいただきました。近年、廃業する豆腐屋が増えていますが、前向きに頑張れる細やかなサポートが日々のモチベーションに繋がっております。

## 窓口担当者コメント (氏名：伊藤 里子)



店主は「とうふマイスター」として料理教室を通じて、とうふ料理の可能性拡大に向け尽力されています。2023 年には公益財団法人食品等流通合理化促進機構主催の「優良経営食料品小売店表彰事業」の日本経済新聞社賞を受賞されました。これからも新メニューの開発など事業に貢献できるよう支援を継続し応援してまいります。