

バウフルとチャートン 経営革新の 糸

智頭町芦津で豆腐・揚げ・湯葉を製造する楽粹（行光秀夫社長）。芦津の里からわき出た純度の高い岩清水、厳選した大豆とにがりで作られた豆腐は、口当たりの良い柔らかさが特長でギフトとしても利用されている。

経営革新のきっかけは「本格的な豆腐料理を手間隙かけず一般家庭で召し上げられる商品をつくってほしい」という高級スーパーの依頼だった。

豆腐などの食品素材の納品が中心だった同社にとって初の試み。行光社

豆腐屋から豆腐惣菜メーカーへの変革を目指して

智頭・楽粹



料亭の味付けが楽しめる「味付け商品シリーズ」

長は加工度を増した豆腐由来の惣菜（味付け商品）開発で市場開拓を進め、取引先やお客さまへ提案できる企業として、さらに信頼関係を構築したいと考えた。

商品開発では、智頭駅前の直営店「割烹豆斎」の熊谷伸司料理長に着目した。熊谷料理長は、京都の老舗料亭で15年間修行を重ねた京都料理組合認定の京料理人。丹精込めた京懐石や、湯葉・豆腐を使った一品料理は町内外で好評を博していた。熊谷料理長の技術力を豆腐の味付け加工で生かすことを決断した。

2007年秋、取引先も納得する「オランダがら」も「あげ小巻ゆば」な

どの味付け商品シリーズが完成。県東部西商工会産業支援センターの支援を受け、翌年には「豆腐を利用した惣菜の開発と新たな販路開拓」による経営革新計画が承認された。

「おかげさまで評判も上々で、他にもおもしろい商品を開発してほしい」とありがたいお言葉を頂戴した」と行光社長。社名の由来は「楽しく粹に」。粹は人に対する優しさを意味し、「人に役立つこと、喜ばれることを恥ずかしがらず、お客さまに喜ばれることに聖域を持たない企業でありたい」と抱負を語る。

（協力）鳥取県商工会連合会、鳥取県東部西商工会産業支援センター

(株)楽粹

<http://www.rakusui.co.jp/>