

# くるりんパック事業

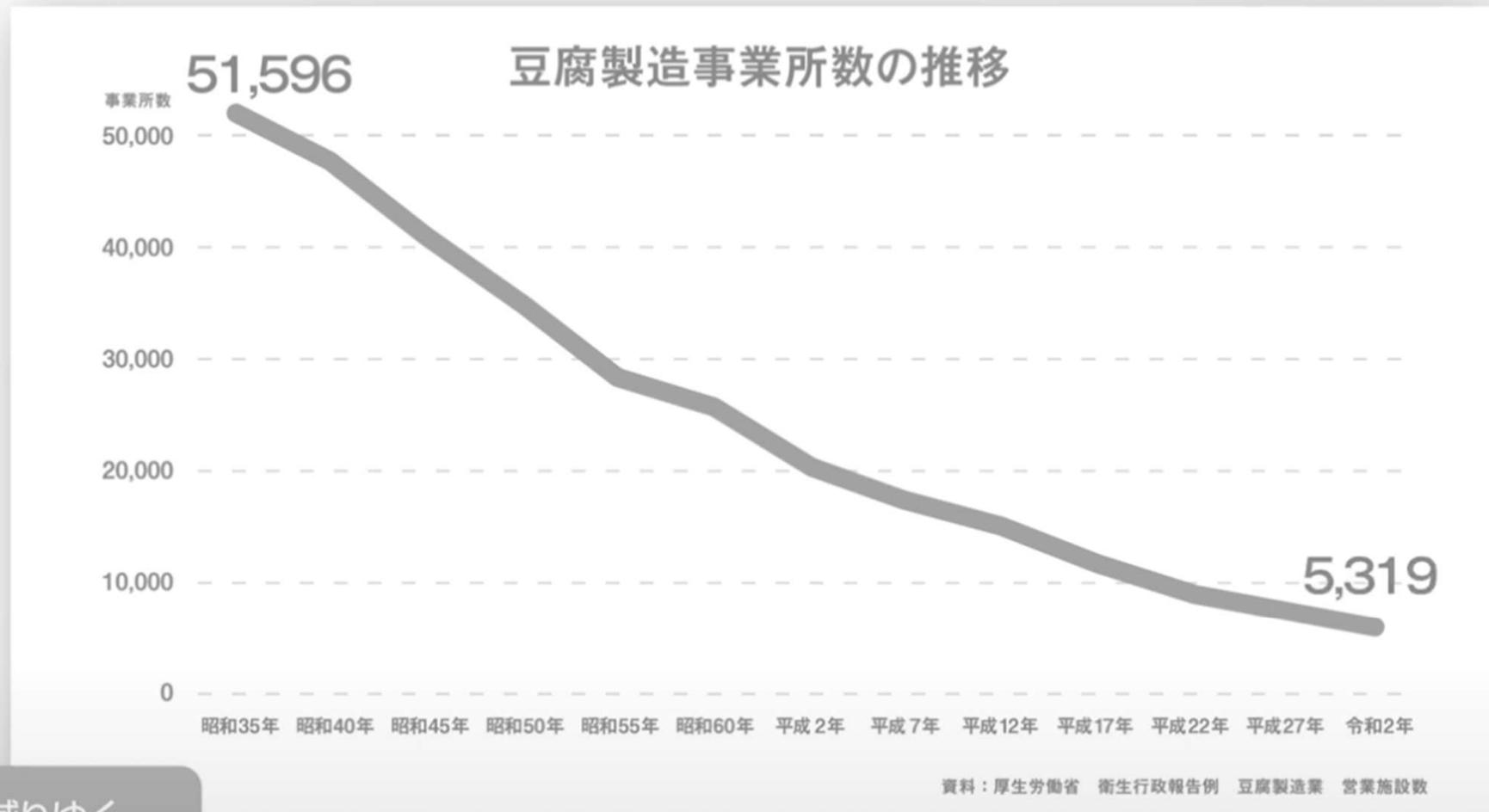
(株)おとうふ工房いしかわ  
石川 麻利江



# 1. おとうふ屋さんについて

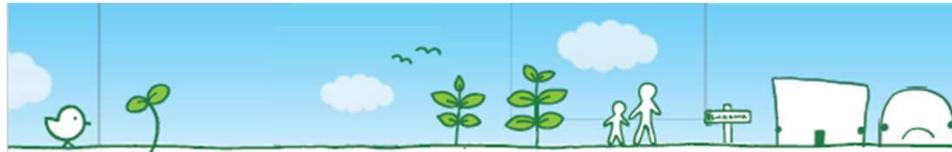


おとうふ食べないと死んじゃう人いますか？



減りゆく  
町の豆腐屋さん

# 2. 大切にしている思い



設立 1991年

おとうふ工房いしかわ誕生

自分の子どもに  
食べさせたい豆腐を作ろう

私たちの企業理念

必要とされ続けるためには？  
商品を販売するだけではなく、  
価値も販売する

 <p><b>環境</b> 地球の環境を考える</p> <p>私たちは、かけがえのないたった一つのふるさと地球を、ちょっとだけお借りしている立場です。私たちができることをエシカルに考え行動し、次の世代にそのまま引き渡せるようなデザインを描きます。</p>	<p><b>農業</b> 日本の農業を守る</p> <p>生産者から消費者を結ぶ実需者の立場で国内産の大豆や小麦、米をせっせと使いながら国内農業新たな価値を創出し、生産者の「どうぞ」と消費者の「ありがとう」をつなげる仕組みを作ります。</p> 
<p><b>地域</b> 食で地域に貢献する</p> <p>誰ひとり取り残すことなく社会の一員であり続けるために、老若男女、障がいのある方も無い方もみんなが食べるといふプロセスに関わることで、お互いに認めあえるそんな社会の一助になりたい。</p> 	<p><b>食文化</b> 食文化を継承創造する</p> <p>大陸から渡来して1300年間、日本の風土で紡がれてきた豆腐。その素晴らしい日本の食文化を大切に伝えたい。世界中で進化した豆腐の食文化を融合させた新しい味わいのカテゴリーを想像します。</p> 

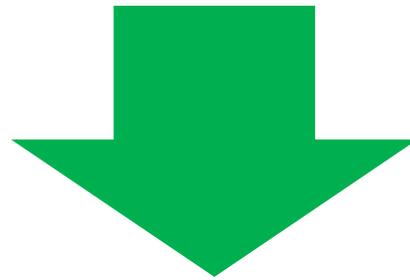
容器包材：プラスチック



# 3. 豆腐容器について



1年間で約70億個



OR



etc.

# 4. 減プラスチック豆腐容器



豆腐の **減プラ** 容器

環境を考慮する とうふ PJ

削減カルシウムなどの副産物を重量比50%以上含む複合素材

★順次発売★  
第一期 2023年1月発売

「おとうふ」を「減」して「減」る！

www.otofu.co.jp/imes

プラスチック使用量を23%削減 (当社既成容器比)

再生ペレットアップサイクル PJ準備中

CO<sub>2</sub>の排出量を11%削減 (当社既成容器比)

フィルムを剥がしてパックは燃えるゴミとして捨ててください。

おとうふ工房いしかわ



# 5-1. くるりんパック事業



## 私たちは何者なのか？

- ・社是 「全ての人を幸せにしたい」  
本業を通して社会課題を解決していく企業  
将来は 大豆ソリューションカンパニー へ！！！！
- ・消費者にとって「身近な存在」が私たちの強み

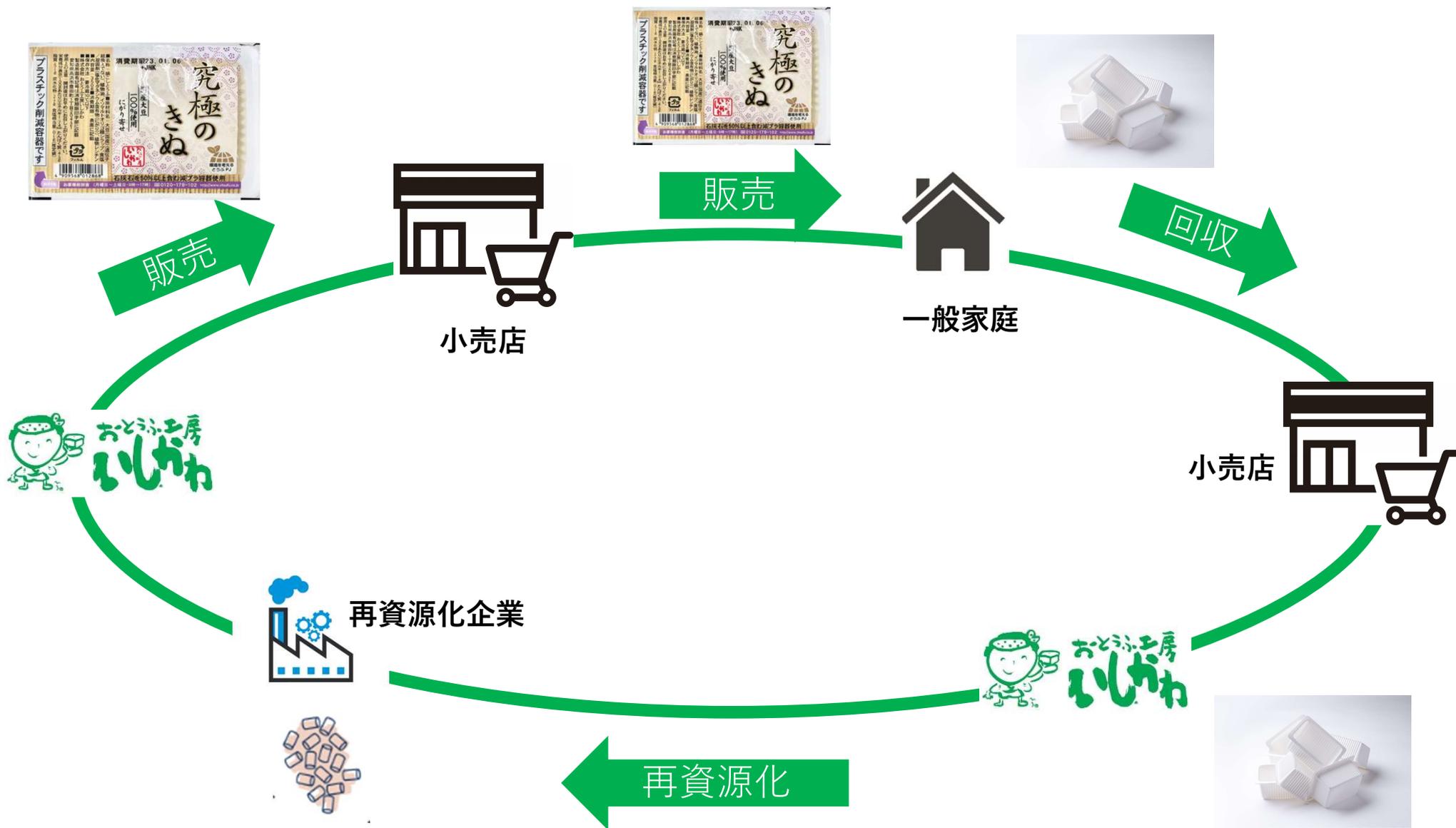


消費者をまきこんだプロジェクトを

# 5-2. くるりんパック事業



## 豆腐容器の回収体系を整備中！



# 5-3. ぐるりんパック事業



廃豆腐容器からアップサイクル製品を製造

## 第一弾 まあるい定規

環境 × 福祉

→ 環福教育活動



特別支援学校の生徒のイラスト入り封筒  
(シール貼り、封入作業は授産施設へ委託)

# 【補足】今までの障がい者支援の取り組み



## 産学官連携の 授産施設工賃倍増プロジェクト

Since2009～

(株)おとうふ工房いしかわ

×

愛知文教女子短大

×

高浜市



「自閉症の人は生地をきれいに並べることができる。こだわりが強い特性なんです」

「自閉症や知的障害がある二十～五十代の利用者八人が専従で、施設一階の一角で作業している。エアシャワーを備えるなど高水準の衛生管理が保たれ、職員を常時一、二人配置して安全面にも配慮している。」

パリパリした食感で素朴な味が、子どもから大人まで楽しめる。高浜市向山町六の福祉施設「授産所高浜安立」で作っているオリジナル焼き菓子「ぱりまる」。福祉施設で働く利用者の貧困を解消しようと産学官が協力し、二〇一〇年に製造が始まった。

1 貧困をなくそう

ぱりまる 高浜

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

と改田健児施設長(左)。障害  
し作業を単純化したことで、  
重度の障害があっても働ける  
環境を整えた。

ぱりまるが焼き上がると自動で開く焼成機。障害者でも作業しやすい環境が整う＝高浜市の授産所高浜安立で

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

ぱりまる 国産の大豆と米粉が主原料のアレルゲン対応焼き菓子。小袋(20?)100円。大袋(60?)250円。授産所高浜安立(高浜市向山町)のオリジナルブランド。

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができる。こだわりが強い特性なんです」

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができる。こだわりが強い特性なんです」

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

「自閉症の人は生地をきれいに並べることができる。こだわりが強い特性なんです」

と改田健児施設長(左)。障害に  
に応じてそれぞれ決められた  
役割を果たす。時間の計測な  
どが自動化された機械を導入  
きっかけは「一日働いて八  
うふ工房いしかわ」の石川伸

## 福祉施設 産学官協力の味

社長が、これを聞き「食を通して全ての人を幸せにした」と全面協力を申し出た。愛知文教女子短大(稲沢市)の安藤京子教授が加わりの商品を開発し、高浜市が機械設備費を補助した。

味は、プレーン、黒糖、カレーのほか、チョコレットをコーティングしたシヨコラもある。美容や健康に良いとして、保育園のほかサロン、薬局、スーパーからも引き合いがある。県内をはじめ、大阪や遠方では北海道まで流通する。コロナ禍以前は年間四百万円を売り上げ、施設の収入の二割超となっていた。

就労継続支援B型事業の利用者の工賃は、ぱりまる製造以前に比べ、二倍の月三万円に増えた。改田施設長は「工賃が上がったことで利用者さんの暮らしは少しは楽になった。好きなものも少しは買えるようになって楽しみが増えたことで、社会性の向上にもつながっている」と話す。

(福沢和義)

# 【補足】今までの障がい者支援の取り組み



## 愛知県立安城特別支援学校のイラストを使用

### ■ 第1弾 (2011年～)



包装紙へデザインの起用

### ■ 第2弾 (2016年～)



寄付商品の販売／レジ袋・ダンボール

# 5-4. くるりんパック事業



## ■ 委託作業の様子



## ■ 高浜市、

安城特別支援学校へ寄贈



# 6. さいごに…



私たちが存在することで  
少しでも幸せな社会をつくりたい

あって嬉しいおとうふ屋さんに

日本一愛されるおとうふ屋さんに

応援よろしくお願いします☆

