

豆腐が主役になるはじめてのレシピ本

「おとうふ工房いしかわ」の究極の豆腐レシピ」(集英社) 発売記念イベント

デフレ・不景気・業界不況を吹き飛ばす！

「究極のきぬ」「至高のもめん」

250 円以上の高価格帯にも関わらず、発売から **18 年** 売れ続け、シリーズ
年間販売数約 **1000 万丁** を誇る **すごい豆腐** の秘密とは！

日時:平成 25 年 6 月 25 日(火)11:30~12:30 (11:00~ 受付開始)

場所:外苑前アイランドスタジオ(東京・外苑前)

東京都渋谷区神宮前 3-1-25 神宮前 IK ビル 2F

※12:30~ おとうふ工房いしかわ代表取締役 石川伸の個別取材の時間を設けています。

一般財団法人全国豆腐連合会の協力のもと、本来の豆腐の魅力を発信すべく、マスコミ向けの
「究極の豆腐レシピ」発売記念イベント(記者発表会)を開催します。

当日は、試食もたくさん用意しております。ぜひ取材にお越しください。

<イベント内容>

- ・ 「おとうふ工房いしかわの究極の豆腐レシピ」の解説。今までの豆腐レシピ本とはここが違う！
- ・ 「究極のきぬ」「至高のもめん」普通の豆腐とはここが違う！
(株)おとうふ工房いしかわ代表取締役石川伸による商品紹介。
- ・ 「究極の豆腐レシピ」試食会&撮影会

【全豆連】

一般財団法人全国豆腐連合会(全豆連)とは、日本で唯一の農林水産省管轄の公認組織。約 3000 社の豆腐事業者が加盟し、日本の伝統食品である「豆腐」に関する啓蒙普及活動を行っている。

【株式会社おとうふ工房いしかわ(本社:愛知県高浜市豊田町1丁目 204-21)】

平成 3 年に現代表が家業を継ぎ創業。当時家族経営で 3000 万円だった売上が約 20 年で、100 倍超の 40 億円に成長。国産大豆のみを使う豆腐メーカーでは国内最大級の規模。旨い・安全・安心をモットーに、原材料は国産にこだわり、国産大豆の消費をリードしている。

本件連絡先: 連絡先 株式会社おとうふ工房いしかわ 営業企画部 原 久美子

mail k-hara@otoufu.co.jp 電話0566-54-0334