

## 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](mailto:k-hara@otoufu.co.jp) 電話0566-54-0334