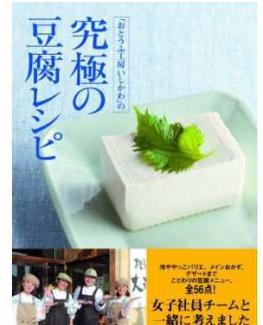


この夏はコレ！女子社員と短大コラボ、豆腐が主役になるレシピ本

「おとうふ工房いしかわ」の究極の豆腐レシピを出版！

株式会社おとうふ工房いしかわ（愛知県高浜市 代表取締役 石川伸）は、この度同社の代表商品「究極のきぬ」「至高のもめん」を題材にした書籍「おとうふ工房いしかわの究極の豆腐レシピ」（集英社：ISBN：978-4083331336）を出版することになりましたのでお知らせ致します。発売から18年売れ続ける「究極のきぬ」「至高のもめん」を題材に、豆腐の事を知り尽くした”女子社員チームと短大がコラボして、究極の豆腐レシピを完成させました。



豆腐ごろっとハンバーグなど、豆腐の存在感がしっかりのレシピが満載！

テーマは「豆腐が主役」。増量材やカロリーオフなど脇役になりがちな豆腐レシピ本の中で、豆腐を主役にさせることにこだわった1冊。

役者である「豆腐」に魅力があるからこそ出来上がった他にはない豆腐レシピです。

【つくればキャンペーン&お得なセット】

facebook「究極の豆腐レシピ」公式ページ (<http://www.facebook.com/kyukyokutofu>) にて、毎月5名に豆腐セットが当たるつくればキャンペーンを実施中。

また豆腐とレシピ本がセットでお得な「モンドセレクション金賞受賞記念セット」を楽天の通販ページで発売中。

※楽天ページ

<http://item.rakuten.co.jp/otoufu/10000517/>



【究極のきぬ・至高のもめん】

特殊製法により、豆腐の本来のうまみを最大限に表現したこだわりの商品。平成6年の発売開始以来18年販売を続けるロングセラー。現在はシリーズ販売数年間1000万丁を超える人気商品。

フードアクションニッポンアワード2009プロダクト部門優秀賞、モンドセレクション金賞3年連続受賞など数々の賞も受賞しており、様々な方面から支持されている。

【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、原材料は国産のみにこだわり、国産大豆の消費をリードしている。

本件連絡先： 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