

## おとうふ工房いしかわ直営店 39 店舗目 風土をまるごといただくコンセプトショップ誕生！ 『風土市場 まめぞう おあしすファーム店』 7/17(木) 刈谷ハイウェイオアシスにグランドオープン

愛知県高浜市に本社を構える株式会社おとうふ工房いしかわ（代表取締役：石川伸）は、2025年7月17日に、刈谷ハイウェイオアシス、セントラルプラザ GF（公園側フロア）産直市場おあしすファームへ出店いたします。直営店・豆蔵グループから新たに、店名を『風土市場まめぞう』とし、この地域の風土（愛知県内）を中心とした調味料、郷土料理を活用したメニューを強化。豆腐はもちろん、パンをはじめとした小麦加工品、更には、店内製造の餅加工品まで、幅広く展開する店舗が誕生します。

### 風土市場 まめぞう FOOD MARCHÉ MAMEZO

#### なぜ豆腐屋さんがパンやお餅もつくるの？

#### 『日本の農業を応援する』風土市場まめぞう



おとうふ工房いしかわでは、国産大豆 100%を使用した豆腐、油揚げ、がんも、厚揚げなどの大豆加工品から、豆乳やおからを使ったパン、プリン、お菓子まで 200 種類以上の商品を製造、販売しています。

豆腐屋がなぜ、小麦や米を原料とした加工品まで手掛けるのか？ それは、大豆を作り続けるには、輪作体系を守ることが不可欠。特に西三河では、米・麦・大豆の二年三毛作が主流となっています。わたしたち製造メーカーにできることは、それらの農作物を安定して仕入れ、製品化し、消費者のみなさまへお届けすること。それが、風土市場まめぞうのコンセプト、『日本の農業を応援しよう！』という思いへとつながっています。

### 日本一のサービスエリア刈谷ハイウェイオアシスから発信する 三河のうまいもの

風土市場まめぞうの注目商品は、刈谷ハイウェイオアシスの新名物として手土産需要をターゲットにした店内製造のお餅を使った、『まめ福もち』。自家製濃厚豆乳を加え、北海道産小豆と鹿児島産の粗糖で甘さ控えめに仕上げた特製粒あんをたっぷりのせたお餅です。更には、お餅をパンに挟んだ個性派メニュー『つきたて餅入りあんバターぱん』など、米・麦・大豆が商品でも表現されたユニークな商品展開が特徴です。そのほか、高浜名物とりめしや手羽先などのご当地定番料理や、おとうふ屋さんならではの大豆唐揚げ、麻婆豆腐、揚げ出し豆腐まで、三河のうまいものが大集合。おあしすファーム内には、おとうふ工房いしかわの豆腐、大豆加工品も更に充実。タピオカ TAHO（飲む豆腐スイーツ）を楽しめるテイクアウトコーナーまで味わえる新名所の誕生です。



- 【数量限定】まめ福もち 1 パック 864 円
- つきたて餅入りあんバターぱん 1 個 410 円
- 高浜とりめし学会公認 とりめし御膳弁当 1 ケ 972 円
- タピオカ TAHO（タホ） 540 円/ソフトのせ 810 円 ※すべて税込価格



店名：風土市場まめぞう おあしすファーム店／住所：愛知県刈谷市東境町吉野 55／営業時間：9：00～18：00

※上記、画像データはこちらよりダウンロードしてください：<https://photos.app.goo.gl/EsxVpjFqfSi1sfYU8>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社おとうふ工房いしかわ 広報担当：原久美子まで

TEL：0566-54-0334 MAIL：[k-hara@otoufu.co.jp](mailto:k-hara@otoufu.co.jp) 公式ホームページ：<https://otoufu.co.jp/>