

平尾とうふ店 代表

ひら お たか ひさ
平尾 隆久さん

祖父母が1957(昭和32)年に創業した「平尾とうふ店」の2代目店主。専門学校を卒業し、自動車整備士を経て、8年前に店を継承。昨年6月に行われた全国豆腐品評会の中四国地区大会で、最優秀賞を獲得した。鳥取市河原町在住。



全国豆腐品評会中四国地区大会最優秀賞の「絹とうふ」と1枚ずつ手揚げされる油揚げ



家族の反対を押し切ったの継承

祖父母から廃業を打ち明けられ、お客さまに愛されている味をなくしたくなかった。自分で起業したいとの思いもあり、手伝うようになりました。

豆腐作りについて

水に浸した大豆を砕いて煮た汁を、布でこして豆乳を作り、にがりを加えて固める。シンプルが故にごまかしがききません。予想外に難しく、初めは作っては廃業を繰り返す毎日でした。「豆」と「作り方」が豆腐の味を左右します。国内産でも産地にはとられず、取り寄せた豆で豆腐を作り、食べてみて、おいしいと感じたものを使う。豆の炊き具合や混ぜる強さにもこだわっています。そんな豆腐を高い品質で安定して供給したい。勘頼みでは限界があるので、製造過

こだわりの味、この手で残す

～良いもの求め、日々模索～

程の温度や秒数を記録・データ化し、品質管理を徹底しています。

農家と連携して大豆作りも

農家こだわりの大豆の価値をさらに高めて、消費者に喜んでもらえる流れを作りたい。豆腐作りを介して知り合い、考えに賛同してくれた個人農家や農業法人と挑戦しています。

おいしい豆腐をより多くの人へ

改善を重ね、頑張った分だけ生産量が伸びています。ここ「鳥取」から良いものを世の中の人たちに届けて喜んでもらいたい。作り手として、経営者として、現状で満足せず、さらなる品質向上や今後の展開を日々模索しています。



豆乳とにがりを攪拌する機材



鳥取市河原町の地下水に浸した大豆を使う