



▲せいろ蒸し製法でふっくらと仕上げた納豆



▲一つ一つ丁寧に作られる具だくさんのがんもや油揚げ



▲包装後の加熱殺菌をせずに深夜につくりはじめた豆腐は当日朝に出荷する

130年、豆腐づくりの心を磨く



時間や手間を惜しまず、商品を慈しむ気持ちで製品づくりに取り組んでいる



社員一人ひとりが「安心安全な食」のお届けに使命感をもって働いている

食品製造業 美川タンパク

いつの時代も、正しく
良いものを届け続ける

美川タンパクの豆腐や油揚げはスーパーマーケット等で販売し、県内の家庭の食卓ですっかりおなじみの商品です。その味と品質は、明治期に美川のまちで誕生した小さな豆腐店が長きにわたって積み重ねてきた努力の結晶といえます。豆腐の材料は大豆にがり・水のみで、シンプルにだけにごまかしが効きません。美川タンパクの商品は、国産大豆・有機栽培大豆、能登の揚げ浜式製塩法による天然にがり、昔ながらの製法で絞った純正菜種油を原料とし、白山の伏流水でつくられる豆腐や油揚げは食べれば納得の味わいです。

早朝から作業がスタートする工場内で、3代目の父とともに陣頭指揮をとるのは、長男の宮竹宏幸さん。「豆腐づくりへの気持ちや姿勢がすべて豆腐に出る」という父の教えを継承し、日々、社員と一緒に豆腐づくりに向き合っています。最近と同じく豆腐職人の道を選んだ弟の秀治さんが5年以上の歳月をかけて開発したせいろ蒸しによる納豆も人気で、売り切れることもしばしばの人気商品へと成長しています。



有限会社 美川タンパク

tel.076-278-5885 fax.076-278-6769

石川県白山市長屋町八7-4

<https://mikawatanpaku.com/>

☎5:00~13:00 📅日曜ほか



[企業概要] 明治24年(1891)創業。近年は製造工程で出るおからを、たい肥として再利用し、地元農業に貢献するなど、食の未来を考えた取り組みにもチャレンジしている。