



# 有限会社 幸伸食品

班名:ごまたん(6班)



# 会社概要

- 創業 1977年7月
- 社長 久保 透  
(2015年 11月25日 前社長 久保博志  
に代わり就任)
- 所在地 福井県吉田郡永平寺町





# 事業内容

## ❖ 豆腐・ごまどうふ・惣菜の製造

- 永平寺の水を使ったこだわりの豆腐

## ❖ 直営店兼レストラン「幸家」

- 豆腐創作料理のレストランを運営

## ❖ 通販事業

- 通販を利用して新鮮なごまどうふを配送



# 幸伸食品の取り組む社会貢献

## ❖ アフリカの子供達に給食費の寄付

➤ 「幸家」では一食の注文ごとに20円の寄付

## ❖ 嚥下障害のためのごまどうふづくり

➤ 障害を持った人においしくたべてもらう

## ❖ コントロール御膳

➤ 糖質制限を受けている人のために一食の糖質が15g以内のヘルシー御膳





# 社会貢献による効果

## ❖ 売り上げがアップ

- 社会貢献という取り組みが他の商品への宣伝にもつながった

## ❖ 社員のやる気もアップ

- いいことをやるということが社員のやる気につながり、やりがいのある仕事になる



# 幸伸食品のアットホームとは？

## ❖アットホームな職場の理由

➤会社の雰囲気をよくして、よりよい仕事ができる環境づくり

➤「ほうれんそう」のしやすい人間関係

➤人間性をお互いに高める





# 今後の課題

❖日本の消費の変化に伴って、どうやって新しいものを作っていくか

➤また**ゼロ**から始める

**幸伸食品は新しいことに挑戦する企業**





# ご清聴ありがとうございました



参考文献 : 幸伸食品 (URL : <http://www.koshinfoods.co.jp/>)

指示待ち人間とホウレンソウ (URL : <http://web.ydu.edu.tw/>)

世界一周ひとり旅 (URL : <http://ameblo.jp/awamori414/>)





# 幸伸食品

7班  
福大幸家見聞録



画像出展 幸伸食品様HP <http://www.koshinfoods.co.jp/business/>

<http://www.koshinfoods.co.jp/info/category/torikumi/>





# 豆腐

# ごま豆腐



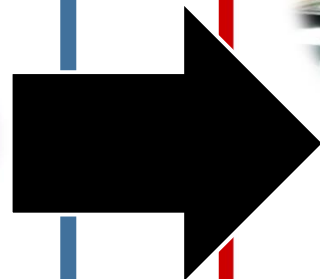
# 創作料理



# 福井県



# 製造



# 販売

ギフトショップ・レストラン



オンラインショップ





sachiya

永平寺 禅道之郷 幸家



～ 小高い丘にたたずむ  
豆腐創作料理専門店 ～





↑ やすらぎ御膳



↑ 麻婆豆腐丼セット



← できたて豆腐

＼ごちそうさまでした！／







人と人との繋がりを大切にする



# 社会貢献の利点

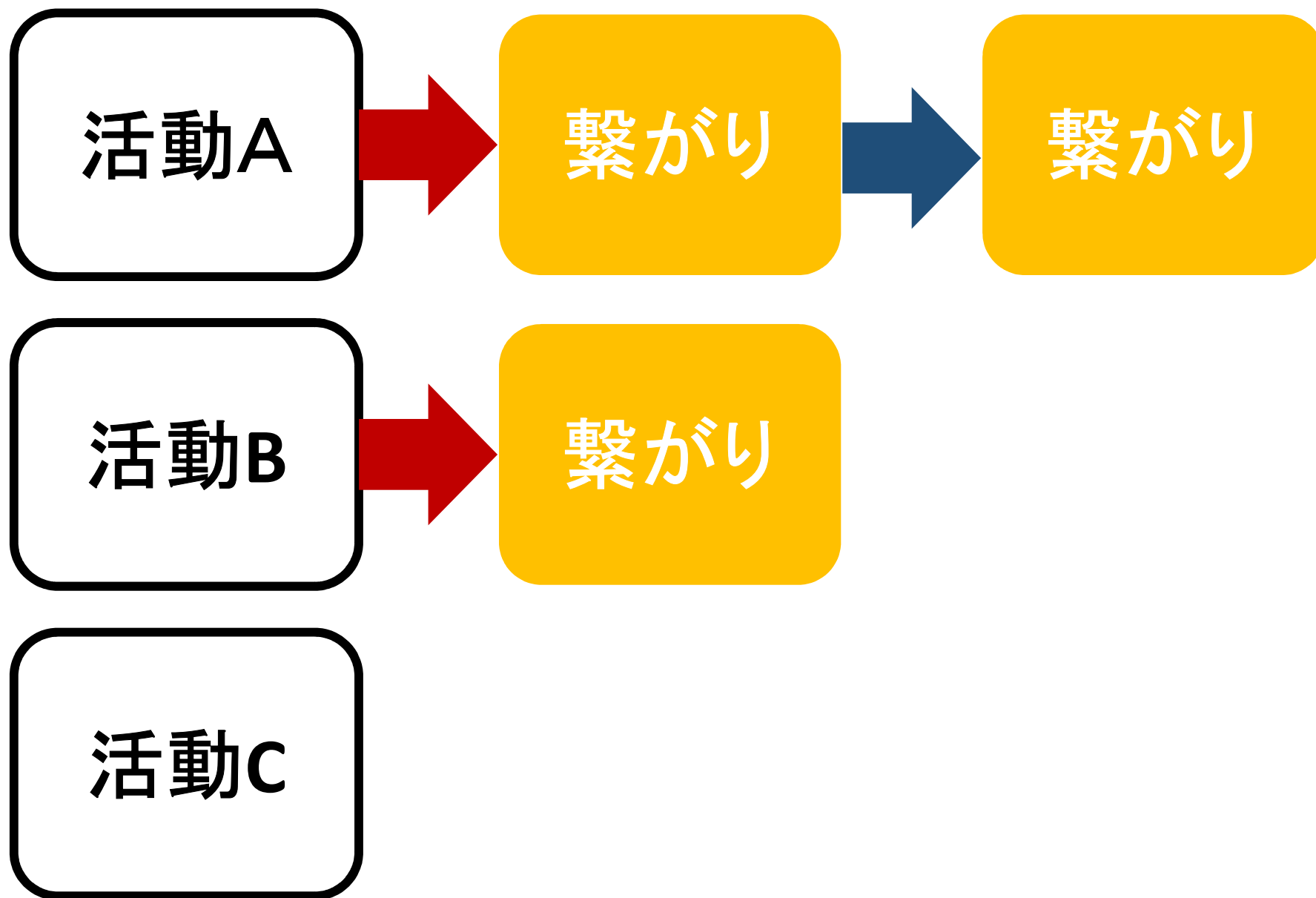


新たな繋がり

繋がりが生まれる

活動の認知





# 障害者支援の取り組み



第1回介護食品(スマイルケア食)コンクールで審査員特別賞を受賞した幸伸食品の「こま豆腐プラス」

## 介護食品全国コンクール 幸伸食品(株)が特別賞

豆腐「こま豆腐製造販売の幸伸食品(本社永平寺町諏訪、久保博志社長)が、食べ物飲み物を飲むのが困難な高齢者向けに昨年開発した「こま豆腐プラス」が、農林水産省後援の第1回介護食品(スマイルケア食)コンクールの審査員特別賞を受賞した。16日に東京で表彰される。こま豆腐プラスは大学や病院などと共同開発した。

**食べやすいこま豆腐 評価**  
濃厚な風味と口溶けの滑らかさが特長で、同社の従来品より「もちり感」を抑えて飲み込みやすとした。嚥下障害になりやすくなるという「こま豆腐」が、農林水産省後援の第1回介護食品(スマイルケア食)コンクールの審査員特別賞を受賞者や、東京の福祉施設利用者から好評を得ている。永平寺町内の在宅高齢者へ同社が5月から週1回、提供する宅配食のメニューにも取り入れる。

同社の久保博志社長によると、後期高齢者の3人に1人は嚥下障害があるとして、一般的なゼリー食ばかりだと甘さが食べ飽きやすく、食欲低下や低体重の危険性が指摘されているという。この課題に対応するため「食の楽しみを感じてもらえる、おいしい商品づくりに努めた」と久保博志社長は話している。将来的には売り上げ1億円を目指したいと話している。

商品は「ファベックス2015ヘルスケアフード展」(15~17日・東京)で展示される。(山内弘司)



豆腐を使うのか」との問い合わせが同社に多く寄せられていました。また「こま豆腐はねっとりしており、ゆでると

当院と「こま豆腐」などの製造販売を行っている幸伸食品社が共同で、嚥下障害の患者さん向けに特別「こま豆腐」を開発しました。ゼリーなどの食品と差別化して販売。将来的には東南アジアへの輸出も視野に入れています。

## 共同で新開発! 嚥下障害向けのこま豆腐

た豆腐発酵物を一定発酵させたところ、他物発酵液では嚥下機能的に阻害が見られました。同社は、この阻害を「こま豆腐」(トリープクス)と命名。嚥下障害の患者さん向けにネットでも販売し、今後は全国の医療関係者へのサンプル提供も予定しています。

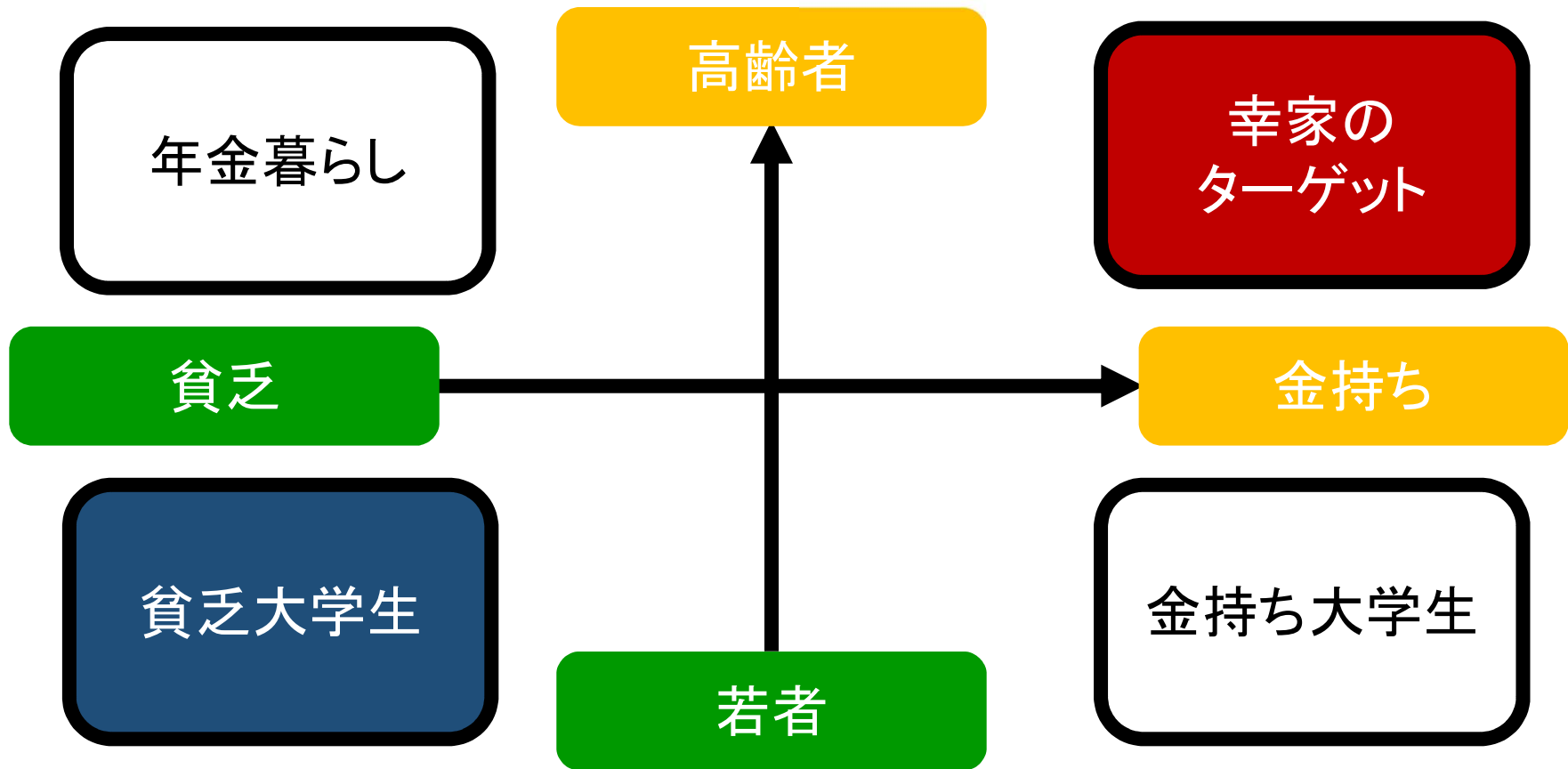
今年も「介護の日」にちなんで、介護施設や病院のみなさまへお礼状を送る。4月14日、5月14日に行われました。小樽医療福祉大学と小樽西高等学校から10人の高校生が参加。あこがれの看護士になつてみました。

**今年2校から10人  
未来の看護士さんが院内体験**  
今年も「介護の日」にちなんで、介護施設や病院のみなさまへお礼状を送る。4月14日、5月14日に行われました。小樽医療福祉大学と小樽西高等学校から10人の高校生が参加。あこがれの看護士になつてみました。





# マーケティング



# どうしたら大学生に売れるか？

→以下の質問を7班のメンバー(6人)にした。

**Q1** 総合的に判断して幸家のごま豆腐を買いますか？

**A1** 1. 買わない 2. たぶん買わない  
3. どちらともいえない 4. たぶん買う 5. 買う

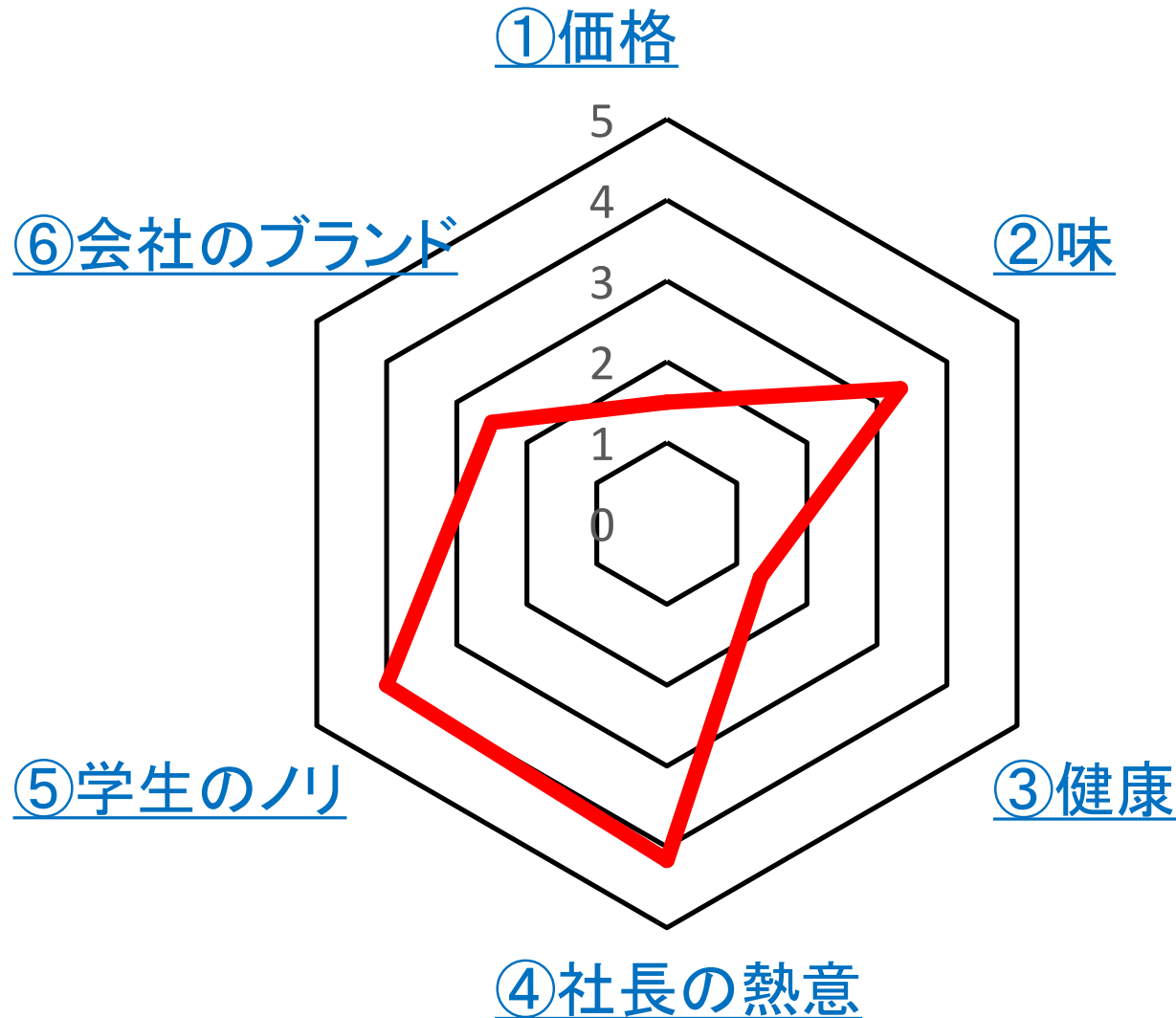
**Q2** ごま豆腐を買う理由は何か？

- |       |          |
|-------|----------|
| ①価格   | ②味       |
| ③健康   | ④社長の熱意   |
| ⑤学生の力 | ⑥会社のブランド |

**A2** 1. 買わない 2. たぶん買わない  
3. どちらともいえない 4. たぶん買う 5. 買う



# 7班がゴマ豆腐を買った理由



ゴマ豆腐を買った訳

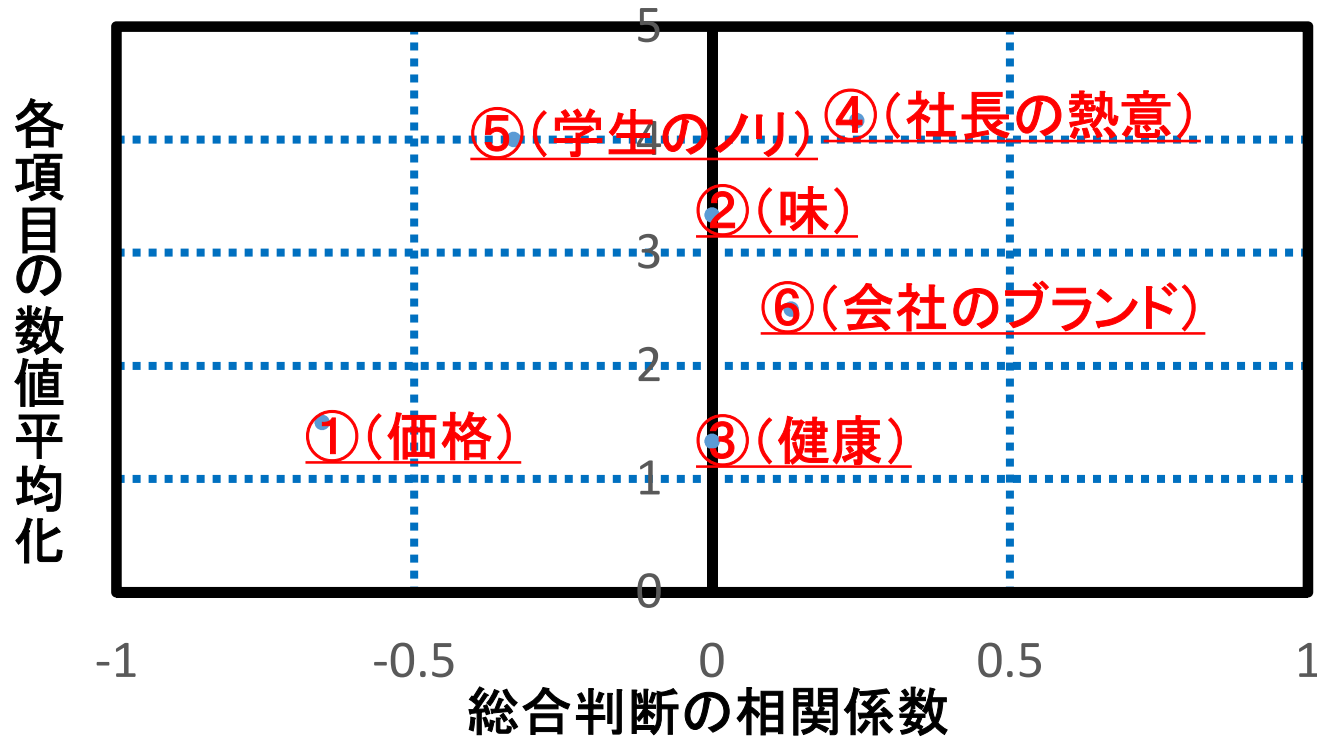
④社長の熱意

⑤学生のノリ

②味

を理由に買った。

# 結局何を押しせばよいのか？



大学生には社長の熱意で押す  
Ex) 幸家の素晴らしい商品です！！！！





人と人との繋がり大切にす