



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

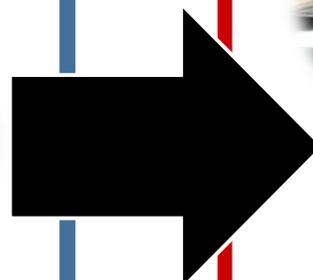


創作料理



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

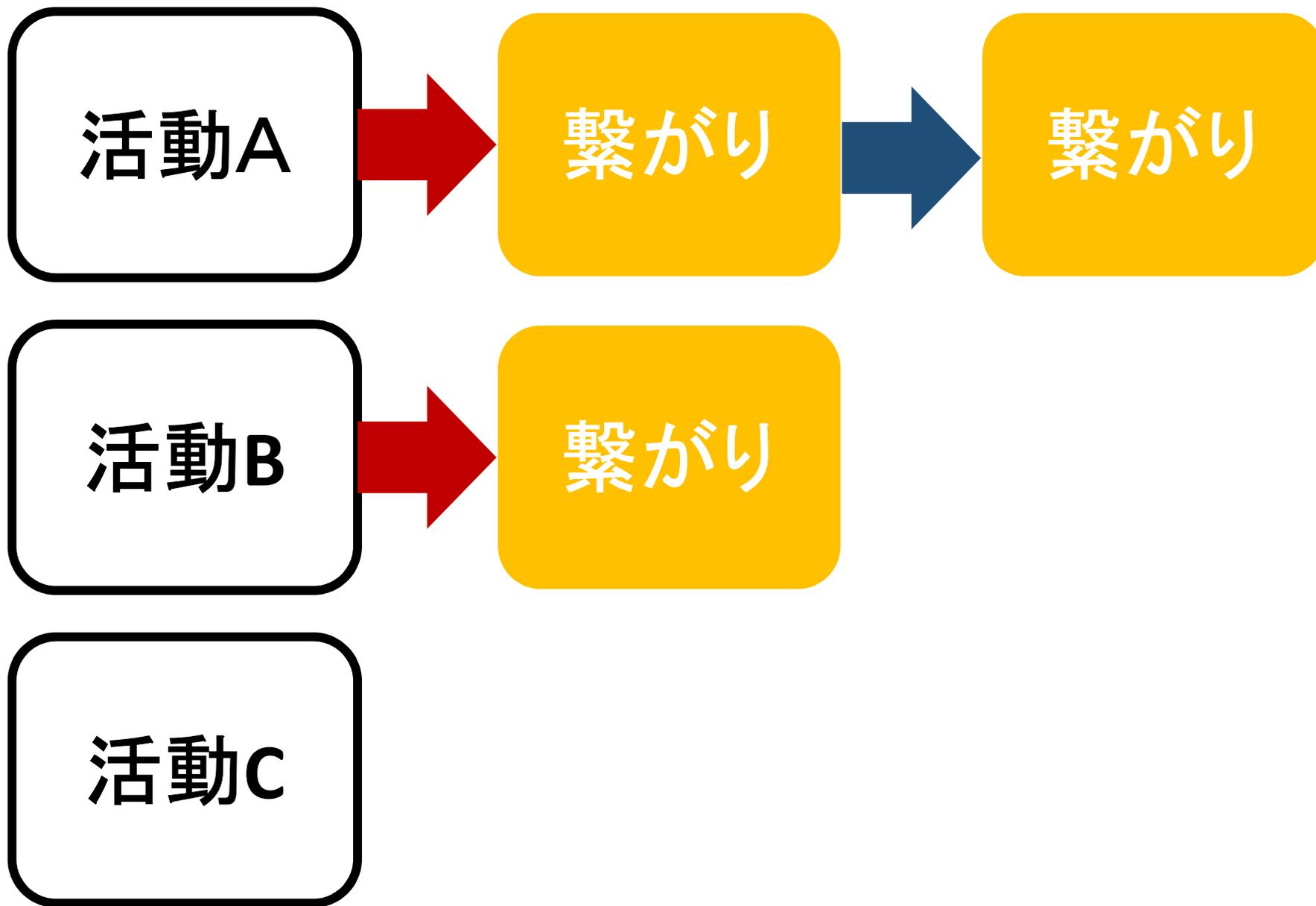
社会貢献の利点



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

介護食品全国コンクール

幸伸食品(株)が特別賞



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」

食べやすい「こま豆腐」評価

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、食べ物を飲み下す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。

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。嚥下障害になりにくくなるという。含まれる乳酸発酵物も含んでいる。

これまでに県内の病院の患者や、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され、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「食の楽しさを感じてもらえる、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EXPO」(15~17日・東京)で展示される。(山内弘司)

共同で新開発！ 嚥下障害向けのこま豆腐

福井県済生会病院



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

嚥下障害向けの食品としては、大豆を原料にバナナなどの香りを加えたゼリーやプリン状の食べ物が一般的ですが、種類が限定されておりましたという課題がありました。加えて患者さんの多くが高齢者であることから「こま豆腐」を開発することになりました。

今年も2校から10人 未来の看護師さんが院内体験

今年も「看護の日」にちなんで看護協会主催のふれあい看護体験が5月14日、15日と行われました。小幡高校と小幡商業高校から10人の高校生が参加。あこがれの看護士になってみました。

福井県立小幡高等学校の校長が「一言」を交わしてスタート。院内見学、車椅子の試乗、主治医と患者の対話、夢見がけお互いの理想を話しました。その後、オムロンで各病棟に移動し、患者さんとふれあったり、手術室に出たばかりの看護士を使って実際に患者さんの生活を見てもらいました。

たんぱく発酵物を一定発酵したところ、他物発酵液では嚥下検査の結果に差が見られました。同社は、この結果をこま豆腐プラス(スマイルケア食)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。

副院長は「患者さんやご家族にも安心して食べてほしい」と、反応は良かった。お年寄りになじみ深い食味で、食事の選択肢を広げられるように期待を寄せています。

「経営企画課 加藤善彦」

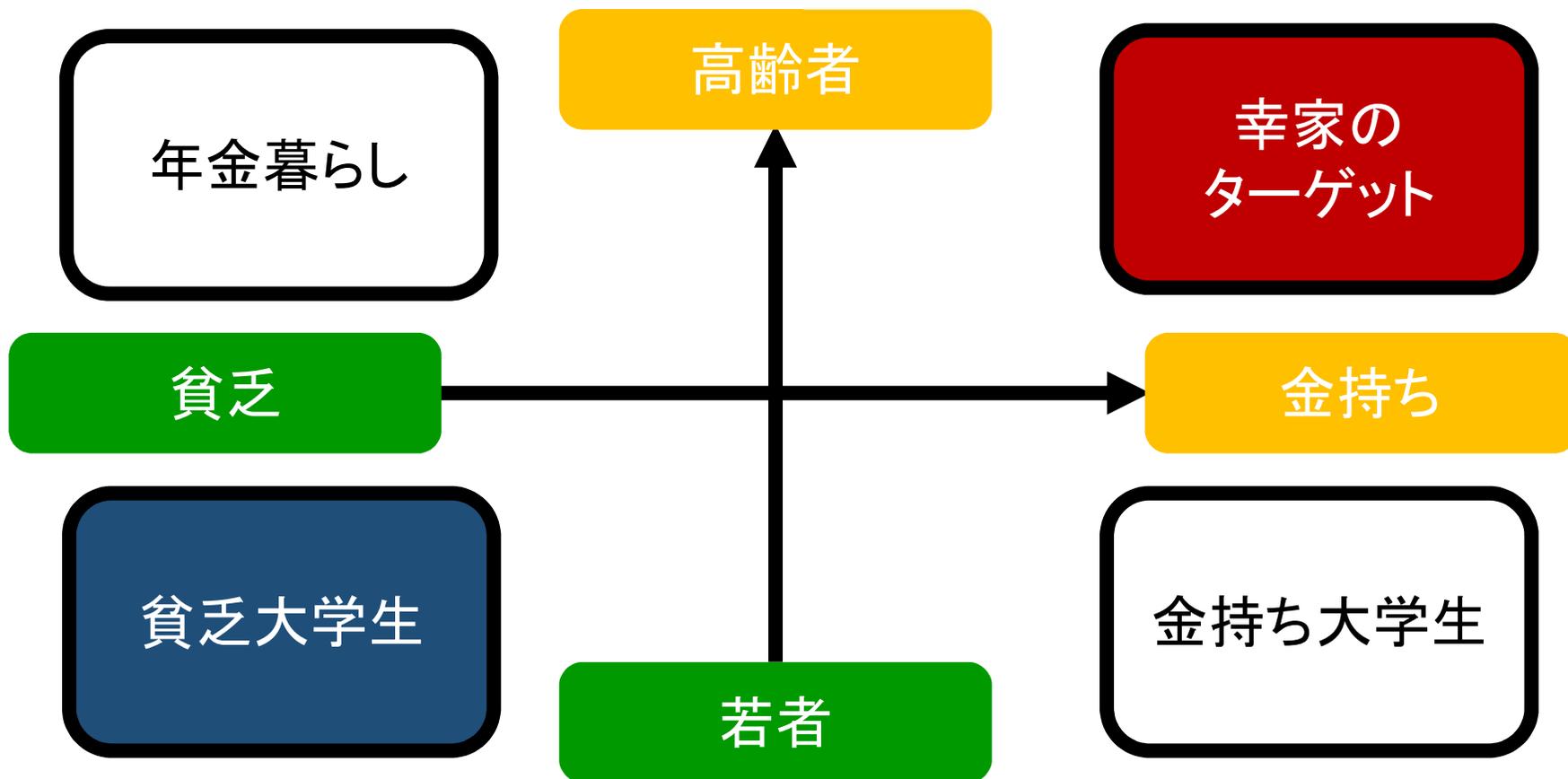


実際に患者さんの生活を見てもらいました



福井県済生会病院にて、院内見学実施

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？

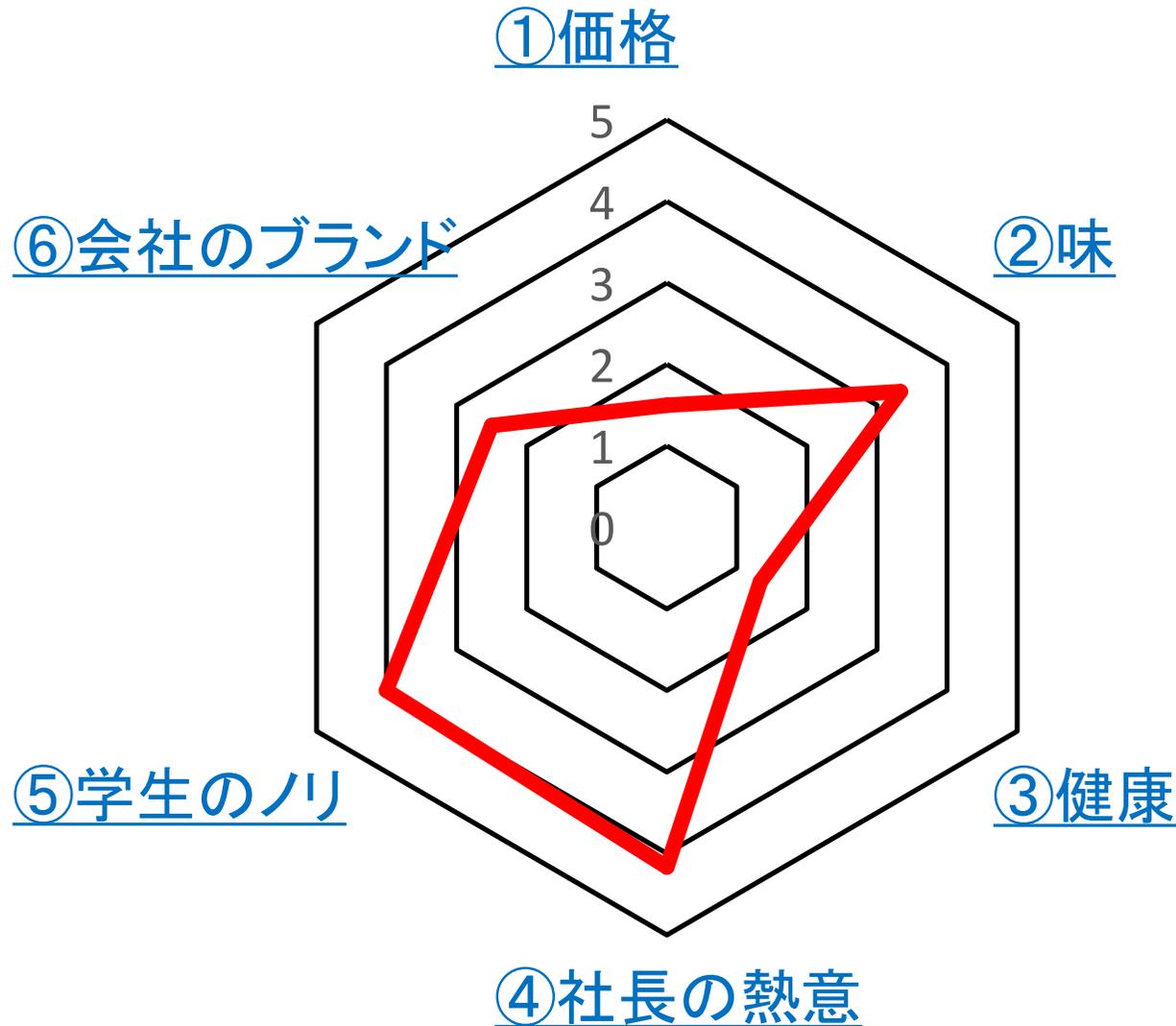
A1 1. 買わない 2. たぶん買わない
3. どちらともいえない 4. たぶん買う 5. 買う

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

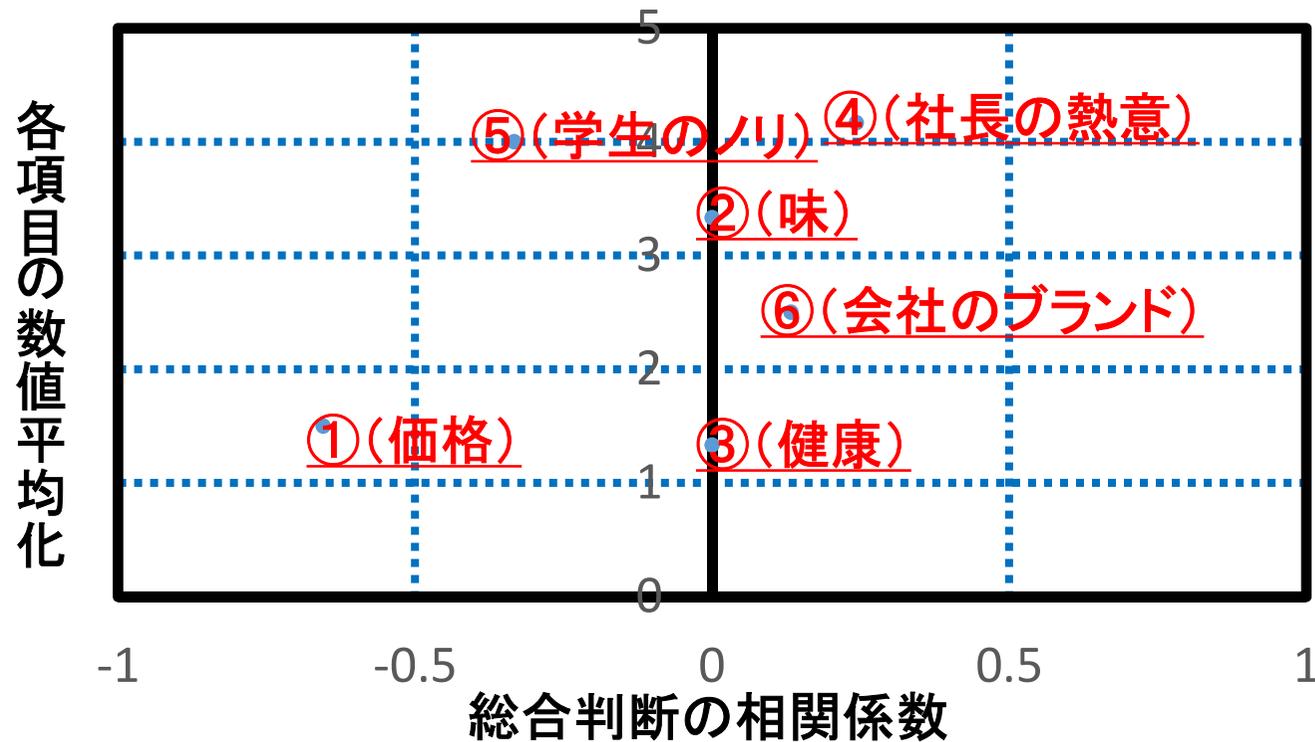
④社長の熱意

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