



報道関係者各位 Press Release

中四国で一番旨い木綿豆腐とおぼろ豆腐がここに！

～その秘密は世界初・ナノバブルの水を使った豆腐革命にあり～

- 全国豆腐品評会 中国四国地区予選で木綿豆腐とおぼろ豆腐が金賞を受賞
- 堂々の2冠を獲得した2品は9月の全国大会へ
- 旨さの秘密はナノバブル水にあり

2018年6月24日（日）、ユーブラザウたづ（宇多津町）にて「第4回全国豆腐品評会中国四国地区予選」が開催され、高松市岡本町の「とうふ屋うかわ」を営業する有限会社宇川新店（代表取締役：宇川英雄）が出品した「お豆腐屋さんの超特撰木綿」が「木綿豆腐部門」で、「お豆腐屋さんの超特撰おぼろ」が「寄せ・おぼろ豆腐部門」でそれぞれ金賞を受賞した。

本品評会では「木綿豆腐部門」「絹ごし豆腐部門」「寄せ・おぼろ豆腐部門」「充填豆腐部門」の4部門に対し、中四国より選りすぐられた49品目の豆腐が出品し、外観や香り、味、食感の4つの項目で審査を行った。なお、金賞を受賞した2種類の商品は、9月29日・30日の二日間に渡って北海道の札幌市で開催される「第8回ニッポン豆腐屋サミットin札幌」内で開催される全国大会に出場し、日本一旨い木綿豆腐とおぼろ豆腐を目指す。

豆腐づくりの鍵ともいえる水を変更した。一般的な水道水ではなく、マイクロファインバブルともいわれる目に見えないほどの微細な泡が溶け込んだ水を製法に使用した。作物の成長を促進したり、鮮度を保持することでも抜群の効果を発揮することでも有名なナノバブル水。これによって豆腐が本来持っている旨味が発揮される結果となった。なお、豆腐の製造にこの製法が用いられるのは日本初であり、世界初の試みとなる。



▲金賞受賞の表彰式とその際に行われたスピーチの様子



▲木綿豆腐部門にて金賞を受賞した「お豆腐屋さんの木綿」

※豆腐づくりとともに、地域に愛されるお店づくりにも力を入れております。是非とも店舗の様子も写真に収めてください！

本リリースのお問い合わせについて

とうふ屋うかわ（有限会社宇川新店） 担当：宇川 英雄



とうふ屋うかわ
TOFU-YA-UKAWA



☎761-8047 香川県高松市岡本町 889-5
tel. 087-899-8888（営業時間 9:00～19:00）
E-mail. tofu-ya-ukawa@mist.ocn.ne.jp

Takamatsu City Kagawa Prefecture Ukawa Tofu store

Nano bubble generator
Qualis Installation photo 2018/5



National Tofu Feeding Association

Silk tofu department & Yose · Oboro Tofu Department
Winning gold medal in 2 divisions

It becomes the best tofu in the Shikoku Area and Chugoku



Gold medal Yose · Oboro Tofu



Gold medal Silk tofu



President Ukawa

