



油揚げの製造ライン。薄く切って水切りした豆腐から作られます。



原料と製造にこだわった木綿豆腐。たま川の豆腐は、このパッケージが目印。



常時水温が2度で商品が流れる豆腐ライン。朝7時には出荷されます。



豆は当年度産、にがりは先代からの流れで少なめがこだわり。豆の風味を前面に。



がんものライン。加工品もすべて手作りというスタイルにもこだわりがあります。

玉川食品株式会社

昔ながらの伝統の味を食卓へ。
製造に伴う廃棄物も肥料に再利用。

主業は丁寧に 新事業はアイデアで。

法人化して2019年で50周年。高松市内に自社工場を持ち、豆腐や油揚げを製造。スーパーなどに販売していますが、工場までわざわざ買いに訪れる古くからのファンも少なくありません。

市場では価格が安い商品と、こだわりを追求した商品の二極化傾向にあるなか、小豆島で豆腐製造をしていた創業者の味や製法を引き継ぎながら、長野県産の大豆を主原料にハイエンド商品の提供を目指しています。



綺麗なきつね色の「濃厚あぶらあげ」。ふっくらポイント。

豆腐は大豆の風味をしっかり反映した木綿、なめらかな絹に加え、湯葉、黒豆、葛などにもチャレンジし、少量多品種製造で市場にリリース。1日の生産は1俵60kgベースで7俵。豆腐4俵、油揚げ3俵を生産しています。4俵の内訳は木綿・絹・焼き豆腐で、ほぼ同比率で製造されています。

また、豆腐製造の工程で発生する雪花菜(きらず)＝「おから」を主原料に、食品残渣や廃食用油を混合し、納豆菌で発酵させた肥料「大地の源」を製造。土壌改善に有効な有機肥料として農家から注目が集まり、合わせて環境負荷低減の取り組みから「香川県認定環境配慮モデル事業所」に認定されています。



豆腐作りで発生するおから。有機肥料「大地の源」に生まれ変わります。

「おいしい」の
声が届くのが
嬉しい仕事です。

Staff Voice

入社して4年。油揚げの担当ですが、冬は暖かいボジションです(笑)。意見を拾ってくれる風通しのよい会社で、ベテラン先輩は製造の要領を丁寧に教えてくれます。長く勤めるほど、居心地がよくなりますよ。おいしいとよく言われる自社製品が自慢です。

..... 製造部 揚げ担当 竹内 まゆみさん



Company Profile

本社：香川県高松市香川町大野2492-1
☎ 087-885-5988
📠 087-885-5807

設 立 ■ 1969年10月
資 本 金 ■ 3,000万円(2019年7月現在)
従業員数 ■ 30名(2019年7月現在)

手を抜かずバリエーションの拡大を目指す。

枝豆や黒豆、葛などバリエーションにも挑戦中です。豆の時期や産地が違って変わらない安定した製品にしなければなりません。また、当社の豆腐製造産廃から作られる肥料が農家に渡り、高品質の作物が育つエッセンスになるという好循環を期待しています。

代表取締役社長 横山 真也

