

実施組合 企業組合旬菜工房笑み

事業概要 組合の新たなロゴマークのデザインを検討し、ナイロンポリ袋に直接印刷したパッケージを作成することで、「旬菜工房笑み」のブランド構築を目指しました。また、その新パッケージは組合の商品であるこんにやく、佃煮及び五目豆に共通して使用し、組合が主催し毎月1回開催しているイベント「笑みの市」での販売や取引先への販売に、積極的に組合のロゴマークをアピールすることで、「旬菜工房笑み」を周知する機会を作り、共同販売事業の活性化に繋がりました。



成果等 新たなロゴマークが入った、新パッケージを「笑みの市」や取引先等へ販売する商品に利用することによって、組合員意識が高まり、積極的に職務に従事する姿がみられました。組合員は企業組合の事業に従事する意欲が高まったため、今後も積極的な事業活動の実施に貢献できると思われまます。

また、ロゴマークが作成されたことで「旬菜工房笑み」のブランド名を発信し易くなったため、新パッケージの商品の他、組合員が生産した野菜のブランド化にも繋がっており、ロゴマークを直接印刷したパッケージにより、作業の効率化及び販売事業の活性化に繋がりました。

業界まめ知識

ちよつと
教えてく
ださい

豆腐
のこと

今回は、豆腐について三重県豆腐商工組合さんに
教えていただきました。

？ なぜ豆腐というのですか？

A 豆腐の名は、豆腐発祥地中国の文字です。豆腐の「腐」は腐るということから、何処かで取り違えたのではないかとの疑念がもたれます。中国での腐の意・語源は、「液状のものが寄り集まって固形状になった柔らかいもの」、「液体でもなく固体でもない様なもの」を指すといわれております。現に、中国では「中国豆腐文化節」が豆腐の文字を使って盛大に開催されており、誤りでないことを証しています。なお、豆腐の別名としては、かべ(壁)、おかべ、しろもの、もみじ、淮南佳品、淮南術、菽乳、小宰羊等々があります。

？ 原料が大豆ではなくても豆腐というのですか？

A 大豆を原料としているものを豆腐としておりますが、大豆を使ってなくても、豆腐に似ているため豆腐という名を付けている、次のようなものがあります。

- 卵豆腐……溶き卵に調味料を加え蒸したのもの。
- ごま豆腐……ごま(胡麻)をすり、葛粉(または片栗粉)で固めたもの。ただし、大豆からのごま豆腐もある。
- くるみ豆腐……くるみを原料とする、ごま豆腐と同様の製法で作る。
- 杏仁豆腐……中華料理のデザート。杏子の種の成分を入れ寒天で固めたもの。

(一般財団法人全国豆腐連合会 協力)



【P8「あなたも組合士」の解答】

1	2	3	4	5	6	7	8
×	○	×	○	○	○	×	×