



株式会社 楽粹

昭和63年(1988)創業。鳥取を代表する豆腐メーカーで、6月17日に豆乳スイーツブランド「粒と粟」をオープン。



ショーケースが並ぶ「粒と粟」の店内



豆乳スイーツ

■ 芦津の水に惚れ込んで

智頭町芦津で豆腐を作り始めて30年以上になります。美味しい豆腐を作るための決め手となるのは水。豆腐の水含有率は70%以上で、豊かな芦津の森で湧き出る軟水が、なめらかで甘みの強い楽粹の豆腐の決め手となっています。

■ 楽粹だから作れる

豆乳スイーツを

近年は高齢化や食生活の変化によって豆腐の需要が低下し続けており、新たな豆乳需要を模索していました。その中で、お腹いっぱい食べたあとも「別腹だ

よね」と食べられているスイーツの需要に着目したのです。

「粒と粟」の豆乳スイーツには、この地で培った豆腐の技術が活かされています。体に優しい低カロリーでありながら、芦津の水・国産大豆で作った豆乳由来のしつかりと感じられる甘さは、楽粹だからこそ、豆乳だからこそその唯一無二のスイーツです。

芦津の水の良さ、智頭町のことをさらに多くの人に知ってもらえるよう、スイーツ部門でも励んでいきます。(インタビュー：)

行光代表取締役

本町では「おせっかいのまちづくり」に協賛していただける企業を募集しています。協賛金は不要で、協賛企業には広報紙での紹介や告知端末でのCM、おせっかいインターン奨学生のご紹介などメリットが盛りだくさんです。詳しくは役場企画課 (☎ 75-4112) まで。

