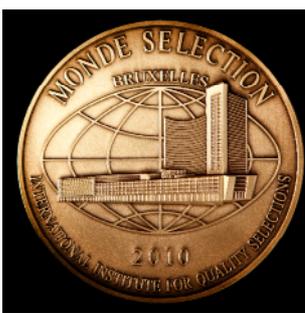


創業100年、京豆腐の老舗 服部食品 モンドセレクションにおいて おぼろ豆腐(金賞)、手揚げ(銅賞)ダブル受賞。



豆腐の金賞受賞は
今回初めて！

2010年モンドセレクション金賞



油揚げの受賞は
今回初めて！

2010年モンドセレクション銅賞

明治四十三年創業の京豆腐・服部が世界食品コンクール(モンドセレクション)において「おぼろ豆腐」が金賞と「手揚げ」が銅賞のダブル受賞をいたしました。

モンドセレクションの歴史の中で豆腐の金賞受賞とお揚げの受賞はともに初めての受賞になります。

当店は創業当時より南禅寺門前の湯豆腐店に卸し、三代にわたって京の豆腐屋の味を受け継いできました。戦後、豆腐の凝固剤がすまし粉が主流であったのを昔ながらののがり100%の豆腐を復活させたのも私どもがパイオニアで、今回の商品に反映しています。受賞により世界において京豆腐・服部を認めていただいたことは、大きな自信と感謝、励みになりました。今後も責任の重さを感じつつ、日々の美味しい豆腐づくりに精励していきます。

モンドセレクションとは、

世界中から優れた食品を発掘・顕彰することを目的として、1961年から始まった世界的に権威のあるコンテスト。食品のノーベル賞と称されることもあり、品質向上に関する賞としては、世界的に最も古く代表的なものとなっています。審査は、品質、味覚等についてベルギー・厚生省に認可された機関で分析を行い、さらに業界有識者で組織される委員会により総合的に評価されます。最近では、サントリーのプレミアムモルツなどで有名になった賞です。

< 資料 >

会社概要

代表者 服部 一夫
従業員数 26 名 (平成 21 年度)
売上高 2.7 億円 (平成 21 年度)
資本金 1,100 万円
取引銀行 京都銀行 銀閣寺支店、京都中央信用金庫 岡崎支店
事業内容 豆腐一般製造販売
許認可・登録 京都市指令 左保第 484 号 (営業許可証)

沿 革

明治 43 年 創業 服部豆腐店を開店。創業当時より南禅寺門前の湯豆腐店に卸を行う。
店での小売り、行商、市場への出荷、料理店への卸を行う。
昭和 40 年 二代目新吉が店主になり、父の豆腐作りを継承。
昭和 55 年 三代目一夫が店主になり、十年来開発してきた 100%にがり豆腐を発売。戦後凝固剤はす
まし粉が主流となっており、京都でのにがり豆腐復活のパイオニア。
平成元年 株式会社服部食品を設立。資本金 1000 万円。
平成 6 年 "南禅寺御用達豆腐" の名を受ける。
平成 8 年 現在地にて工場拡張。
平成 13 年 現在地にて工場再拡張。
平成 16 年 大本山南禅寺より商標「南禅寺どうふ」の使用許可を得る。
平成 19 年 資本金を 1100 万円に増資。
平成 22 年 創業から 100 年を迎える。

<連絡先>

株式会社服部食品 担当 服部

電話 075-771-0114 (月~土 9時~17時)

fax 075-752-0544

e-mail info@nanzenjitofu.jp