

わたしたちワーカーズコープは

私たちワーカーズコープは働く人々、市民がみんなで出資し、民主的に経営し、責任を分かち合って人と地域に役立つ仕事をおこす協同組合です。

H23年6月下旬から12月下旬まで、旧太陽食品工業1Fを活用し、障がい者、求職者を対象に自立を目的とした豆腐事業を学ぶ職業訓練（社会的事業者等訓練コース）を行ってきました。訓練では、社会的事業の基礎を学び、地域密着型の豆腐屋を目指して、地域の課題やニーズをどのように地域の方たちと一緒に解決していくか等を学びました。

豆腐づくりでは、職人の方を講師として招き、豆腐づくりの基本を学びました。訓練終了後もオープンを目指して、障がいのある方や、求職者の方たちと豆腐づくりの研究を行ない、平成24年7月についてオープンする事ができました。

今後、豆腐事業を中心に将来、多くの若者や障がい者などの就労を創出することや、地域の方たちが交流できることを目的とし、地域密着型の豆腐屋を目指します。

NPO法人ワーカーズコープ
埼玉西部地域福祉事業所
森の102（とうふ）工房

とうふ
森の102工房
NPO法人 ワーカーズコープ

サンクス
バス停の通り
102のぼり
久兵衛
航空公園駅
サンクス
長崎チャンポン
関越道 所沢IC

国道463号
とうふ
森の102工房
NPO法人 ワーカーズコープ
TEL/FAX04-2968-8512
〒359-0002 埼玉県所沢市中高1730-10
月曜～日曜日10時～17時(定休日: 祝祭日)

森のとうふ102工房

特定非営利活動法人 ワーカーズコープ

森のとうふ



とうふづくりのいのち、大豆、水、天然にがり、そして真心。本物だけにこだわり続ける。国産の良質な大豆が美味しいとうふをつくり出しています。



絹ごし

森の102工房の基本のとうふです。どっしりとした感じですが、鍋物にすると、ほんのり甘いとうふになります。



もめん

ただ固いだけでない、味わいのあるとうふです。他の店では出すことのできない秘伝の固さが特徴です。



とうふ屋さんの豆乳

出来たての豆乳は、とうふ屋でなければ飲むことかできません。無調整の濃厚な豆乳です。

さしみゆば

森の102工房一番人気の商品です。生のまま、わさび醤油でお召し上がりください。豆乳鍋やお吸い物にもどうぞ。大豆本来の味がします。



森の揚げ物



手あげの厚揚げ

一つひとつ丁寧に揚げました。サイズは1/2と1/6の2種類をご用意しております。鍋物・煮物に最適です。



油揚げ

油揚げを少し厚くしたものです。そのままでも、召し上がれます。



森のスイーツ

2015年10月に「森のとうふ屋さんの手づくり菓子工房」(所沢市上新井)がオープンしました。森の102工房の新鮮な豆乳・おからを使用したお菓子です。しっとり豆乳しふおんけーきやサクサクおからクッキーなど各種取り扱っております。

お問い合わせ:04-2936-6001



※手づくりとうふは「生のとうふ」です

森の102工房の手づくりとうふは、当然ながら防腐剤は使用しておりません。また、包装後の加熱殺菌処理もしてございません。いわゆる「生のとうふ」です。時間の経過と共に風味が損なわれます。消費期限内でも、なるべく早くお召し上がり下さいませ。品質管理には万全を期しておりますが万一不都合な点がございましたら、森の102工房までご一報ください。できる限り早く替わりの商品を送らせていただきます。

森の^{とうふ}102工房の こだわり



①まめへのこだわり

森の102工房では、国産大豆100%で製造を行っています。良質なミヤギシロメ、北海道フクユタカを使用しています。将来は、地産地消のとうふづくりを目指し、所沢産の大豆の使用を計画しています。

②味へのこだわり

とうふの味にこだわりをもって製造しています。おいしいとうふがあれば、遠くまでその店を訪ね、大豆の性質や製法など店主と店主で会合をもち、製品の向上を目指しています。

③販売へのこだわり

単に製造をするのではなく、お客様の顔が見える販売方法(ひき売り)を重視しています。ひき売り時には、必ずお客様と今日のとうふの出来や味をお伝えしています。



お問い合わせ

森の102(とうふ) 工房
埼玉県所沢市中富1730-10
電話&FAX 04-2968-8512
受け付け時間月曜～日曜(木曜定休) 午前10時～午後3時まで