

代表  
照屋 ゆきのさん

首里城のお膝元、首里で創業して55年、伝統製法を受け継ぎ豆腐や豆腐加工品を製造してきた照屋食品。2021年義務化の衛生管理の国際基準HACCP（ハサップ）に

より、量販店に並ぶのは「あちこーこー豆腐」から冷蔵豆腐に変わったが、その味は変わらず「首里とうふ」と親しまれ、選ばれ続けている。安心・安全な商品作りで引き合いが多く、南は糸満市から北はうるま市の学校給食、病院・福祉施設などにも豆腐を提供中だ。代表取締役社長の照屋ゆきのさんは「ひとえにお客さまとスタッフのおかげ」と感謝を口にする。

2023年はSDGsにつながる食品ロス減少の観点で新商品を開発した。沖縄銀行の提供する経営支援プラットフォーム「おきぎんBig Advance（ビッグアドバンス）」で、同じ首里にある新垣カミ菓子店と「OKARAちんすこう」を開発。1日にドラム缶約10本分以上を廃棄していた栄養豊富なおからを配合し、軽い口当たり仕上げて県の優良県産品NEXT部門で審査員特別賞にも選ばれた。

さらに今年は、2023年より何度も試作を重ね、商品開発を進めてきた豆腐に合う醤油「首里しょうゆ」を発売予定。こちら

は岡山県にある老舗醤油店、鷹取醤油との共同開発で、豆腐はもちろん、サラダや温野菜にもぴったりの自信の商品だ。

「事業の継続のためにも、スタッフに人生を幸せに過ごしてもらうためにも効率化が必要」と、属人的でアナログだった業務にもメスを入れた。沖縄県DX支援事業補助金を活用し、OCC（浦添市）の協力を得て受注から配送までを一元管理するシステムを構築、2月には本格稼働する。効率化で得られた時間は、新たな商品開発やECサイトの立ち上げに使う。照屋さんのしなやかな感性が新たな発想を呼び、明るい笑顔が人をつないでいく。

てるや・ゆきの 1972年生まれ、那覇市出身。4年前に急逝した夫に代わり、代表取締役社長として首里の老舗豆腐製造業を引き継ぐ。人とのつながり、協力を大切に育みながら、「豆腐でみんなを笑顔に」をモットーに、企業と地域のさらなる発展を目指す。



「OKARAちんすこう」と  
新商品の「首里しょうゆ」

創業一九六九年

首里とうふ