

160年の伝統と持続可能な地球への挑戦

Soybeans Save the World

SINCE 1862
SOMENO'S
TOFU



創業文久二年
染野屋
半次郎



SOMENO'S
since 1862



自己紹介

名前：小野篤人
(八代目染野屋半次郎)

年齢：50歳

職業：豆腐製造販売業
代表取締役

会社概要

社名：株式会社染野屋

商号：染野屋半次郎

創業：文久二年(1862年) 江戸末期

設立：平成16年(2004年)

本店：茨城県取手市

東京ヘッドオフィス：千代田区丸の内

工場：茨城県取手市、静岡県島田市

営業所：茨城・千葉・埼玉・東京・神奈川・静岡・
栃木・群馬

グループ会社：山下ミツ商店(石川県)

TOFU Catalan SL (Barcelona, Spain)

年間売上：約20億円 (R5.3見込)

従業員数：130名

染野屋半次郎の歴史

文久2年(1862年) 初代香取半次郎が水戸街道の宿場町取手で山半萬屋を開業。



明治40年(1907年) 二代目半次郎 染野廣吉継承



昭和7年(1932年) 三代目半次郎 染野栄太郎継承



昭和32年(1957年) 四代目半次郎 染野青市継承



昭和60年(1985年) 五代目半次郎 染野高明継承



平成7年(1995年) 六代目半次郎 染野美智子継承



平成10年(1998年) 七代目半次郎 染野青市再継承

鈴木岩三 分家



染野新之助が染野豆腐店として継承



染野賢吉継承



染野節子継承



平成16年(2004年) 小野篤人継承 有限会社染野屋を設立

平成16年 本家半次郎商店後継者不在の為、両家を統合



平成26年(2014年)7月 八代目 染野屋半次郎を襲名
現在に至る



昭和40年5月
転居の為 解体当日

コーポレートミッション

「大豆は世界を救う」"Soybeans Save the World"

プロダクトポリシー

「目指したのは江戸時代の豆腐づくり」

企業理念

「我々は、自分の家族に食べさせたいものをお客さまにも提供する。」





100%植物性のお肉
ソミート
SoMeat

気候変動を止める、
最大の有効手段

100%プラントベースミート





100%植物性のお肉 ソミート Someat

By Somenoya since 1862



ソミート (炙り焼き)

ソミート (からあげ)

植物性のお肉ソミートは、ヘルシーでエコロジー

お肉とソミートの栄養比較

お肉	ソミート
371kcal	120kcal
14.4g	15.4g
32.9g	1.0g
67mg	0mg
0mg	5.9g
4mg	90mg
14mg	96.7mg

※双方とも調理前100gあたり(ソミートは調理加熱後のデータ)
文部科学省日本食品標準化委員会(2019年版)より輸入食品(大豆タンパク)のデータを参照
copyright: Somenoya

<健康面>

ソミートの主原料は大豆なので、タンパク質はお肉と同等、食物繊維やカルシウム・マグネシウムなどのミネラルは豊富。一方、脂質やコレステロールなど控えたい部分は少ないというまさに21世紀のパーフェクトフードです。

<環境面>

国連機関FAOの報告によると、畜産の環境負荷は世界の輸送機関合計よりも大きい18%と言われています。これはお肉を生産する際に大量の糞物を家畜に与え、その飼料耕作や牧場の土地が森林伐採に繋がっているというのが大きな理由です。ソミートは大豆原料なので、お肉に比べ大変地球にやさしい食品なのです。

お肉とソミートの環境負荷比較

お肉	ソミート
100%	50%
100%	9.1%
100%	7.7%
100%	5.6%

平均的な食事のお肉をソミートにした場合
こんなにも地球にやさしいんです

※データ出典: 国連機関FAO「世界の食料と農業」報告書(2019年)より
copyright: Somenoya



ソミート/ソイの炙り焼き ¥380(税込)

動物性原料不使用・
保存料/着色料/合成添加物不使用
冷凍保存: 賞味期限1年間
内容量: 100g/1パック
原材料: 大豆たんぱく食品(国産・遺伝子組替でない)
醤油・砂糖(てんさい糖)
昆布だし・香辛料(黒こしょう)
揚げ油(食用サンフラワー油/食用なたね油)
※原材料の一部に大豆・小麦を含む
栄養成分表示(100g/1袋あたり)
エネルギー157.7kcal たんぱく質12.9g
脂質7.6g・炭水化物10.2g
ナトリウム8.2mg 食塩相当量0.02g



お肉の替わりとして全ての料理に使えます



※ 炒め料理や煮込み料理に使う場合は、すでに湯煎したものを最後に加える事をオススメします。一緒に加熱調理しますと大豆ミートの特性上、柔らかくなりすぎてしまう事があります。



ソミート/からあげ ¥1,890(税込)

動物性原料不使用・
保存料/着色料/合成添加物不使用
冷凍保存: 賞味期限1年間
内容量: 500g/1パック
原材料: 大豆たんぱく食品(国産・遺伝子組替でない)
有機醤油・馬鈴薯澱粉・国産米油
※原材料の一部に大豆・小麦を含む
栄養成分表示(100gあたり)
エネルギー200kcal たんぱく質16.6g
脂質10.7g・炭水化物9.2g ナトリウム600mg
食塩相当量1.52g



お弁当のおかずや、パンなどにはさんで



※ 電子レンジは使用しないでください。固くなり本来の美味しさが大きく損なわれます。



SINCE 1862
SOMENO'S TOFU



創業文久二年
染野屋半次郎

100%植物性のお肉
ソミート
Someat



製造者: 株式会社 染野屋 東京都中央区京橋3-10-1 フリーダイヤル0120-537-226



当社はあくまで「移動販売」



「買い物」をする楽しみを提供するため、廃棄ロスの有効化を有効化



食品廃棄物



豆腐類

- 商品転化(がんもetc)
- スタッフの食事
- 営業サンプル



おから

- 商品転化(コロッセ・クッキーetc)
- 有機農業の堆肥
- 牧場
- 飼料業者

子ども食堂

セカンドハーベストジャパン
MFM Vege Food Bank etc.

Mapion > ニュース > リリース > 豆腐移動販売の「染野屋」がこども食堂へ大豆加工食品を中心に無償提供促進 認定NPO支援

ニュース エンタメ ウーマン ITニュース 映画 ネタ・コラム イベント情報 地域 リリース 記事提供元

○ 豆腐移動販売の「染野屋」がこども食堂へ大豆加工食品を中心に無償提供促進 認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ等による展開支援

2022年07月04日12時30分 / 提供：@Press

@Press



関東を中心に100台の車両で豆富などの大豆製品を移動販売で展開している **M** 株式会社染野屋(代表：八代目染野屋半次郎 小野 篤人、本店：**M** 茨城県取手市東2-1-32)は、認定NPO法人全国こども食堂支援センター・むすびえ(理事長：湯浅 誠、所在地：**M** 東京都新宿区西新宿1-20-3)と協力し、同社商品(豆富類)のこども食堂への提供を7月より促進します。同社は注文配達形式では

なく、買い物を楽しんでもらうため、予約品以外の商品がほとんどで、売れ残りの商品が廃棄になるケースが発生していました。

それにより以前から、販売員個人の意思で、地域のこども食堂に売れ残りの商品が無償提供していたことが今回のむすびえおよび、こども食堂ネットワークとの協働に繋がりました。

まず **M** 埼玉県子ども食堂ネットワークと連携し、**M** さいたま営業所(**M** さいたま市北区)の近辺のこども食堂に対する支援から開始します。

画像1: https://www.atpress.ne.jp/releases/316521/LL_img_316521_1.jpg

こども食堂(1)



子ども食堂 미래の子どもネットワーク

Soybeans Save the World

SINCE 1862
SOMENO'S
TOFU



創業文久二年
染野屋
半次郎



SOMENO'S
since 1862