



TOFU

現代豆腐の美学

豆腐は千年の歴史の進化を経て、現在の四角、白く、滑らかで壊れやすい特徴になりました。

豆腐を再設計することで、豆腐の調理の便利さだけでなく、豆腐の「料理」や「器」の特性に合わせて、豆腐を現代の生活にも適用できるように、豆腐をキッチンから食卓まで使える可能性を広げています。

