

ทาเคชิ ยามาซึตะ ผู้สืบทอดร้านเต้าหู้ยามาซึตะ – โทฟูเต็น ซึ่งเปิดมามากกว่า 150 ปี ในวัยเด็กเขาถูกบังคับให้ช่วยงานในโรงงาน ต่อมาภายหลังเขาเข้าเรียนจนสอบเข้ามหาวิทยาลัยวาเซดะในกรุงโตเกียวได้ พอเรียนจบได้รับการเสนองานจากบริษัทเดินเรือใหม่ แต่เขาตัดสินใจปฏิเสธ เพราะเขาสัญญาว่าจะเป็นทายาทรุ่นที่ 5 ของร้านนี้ ช่วงแรกเขาทำงานในโรงงานเหมือนเครื่องจักร ไม่มีความสุขเลย เขาอยู่อย่างอดทน จนกระทั่งสองปีผ่านไป เขาพบลูกค้าสูงวัยท่านหนึ่งบอกเขาก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 เต้าหู้มีรสชาติหวานและมีสัมผัสของถั่วมากกว่านี้ เขาเกิดความสนใจในข้อมูลนี้ แม้สมัยนั้นไม่มีอินเทอร์เน็ตใช้สืบค้น ในห้องสมุดก็ไม่พบวิธีทำเต้าหู้แบบโบราณ เขาทดลองไปชิมเต้าหู้จากร้านต่าง ๆ แต่ไม่พบเต้าหู้ที่มีรสชาติหอมหวานเช่นชายสูงวัยนั้นบอก เขาจึงหาวิธีของเขาเอง หลังจากลองผิดลองถูกหลายครั้ง เขาพบว่านิการิ ซึ่งเป็นผงแมกนีเซียมคลอไรด์ที่ได้จากน้ำทะเลจะช่วยให้เต้าหู้แข็งตัว ทำให้เต้าหู้คงรสชาติเดิมไว้ได้ แต่ช่วงสงครามโลกครั้งที่ 2 มีการนำสารนิการิไปผสมกับอะลูมิเนียม เพื่อใช้เป็นอาวุธสงคราม ร้านเต้าหู้ส่วนใหญ่จึงหันไปใช้แคลเซียมซัลเฟตแทน ยามาซึตะกลับมาใช้นิการิและทดลองอย่างหนักหลายวิธีจนพบเคล็ดลับมากมาย เขาทดลองผสมนิการิโดยครั้งแรกค่อย ๆ เทและคนน้ำเต้าหู้อย่างรวดเร็วแล้วทิ้งไว้สักพัก แล้วผสมนิการิแล้วเทเป็นครั้งที่สอง เขาพบว่าปริมาณนิการิ จำนวนครั้งที่ผสมนิการิกับน้ำเต้าหู้และความเร็วในการคนน้ำเต้าหู้มีผลต่อรสชาติของเต้าหู้ ยามาซึตะตกหลุมรักการทำเต้าหู้ และสืบทอดอาชีพอย่างมีความสุข

