

簡単で便利かつ即食可能な「豆腐逸品」シリーズ 9月2日新発売 少量タイプ「温やっこ柚子こしょう」 スープタイプ「国産豆乳 スープ寄せごまみそ仕立て」 栃木県日光工場製造

太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68、代表取締役社長：工藤茂雄）は、「豆腐逸品 温やっこ柚子こしょうたれ付き 120g×2」と「豆腐逸品 国産豆乳スープ寄せごまみそ仕立て 250g」を2024年9月2日より新発売いたします。

豆腐は、素材型が縮小し、惣菜タイプの商品が増えてきています。豆腐の健康的なイメージは根強く、さらに手軽に食べたいという要望が年々強くなっている背景が考えられます。そのような中、今回は調理時間を短縮し、すぐに食べられる商品を開発しました。

温やっこ柚子こしょう120g×2個は、惣菜型豆腐の量が「多い」というお意見も多く、少量パック食べきりで、一汁三菜のお供として、「食卓にもう1品」のご提案いたします。

国産豆乳スープ寄せごまみそ仕立て250gは、スープ仕立てにすることで、お豆腐がするすると食べやすく、さらに主食に合わせても「おかず」としてご提案できる商品です。若い世代に人気の「ごま豆乳」は豆乳だけでは飽きてしまう味付けを、ごまや3種類の合わせみそ（白みそ、赤みそ、信州みそ）で深みを増すことで、おしく食べられる味わいになっております。

両商品とも栃木県日光市にある日光工場で製造、自然豊かな日光連山で長い年月をかける過された水を仕込みから一貫して使用しています。

商品特長

- なめらかな食感のお豆腐に合わせた専用のたれが付いています。お豆腐の水には日光連山伏流水を使用。
- 「温やっこ柚子こしょうたれ付き120g×2」は少量パックなので、一汁三菜のお供として、おつまみなどにも最適です。柚子の香りとこしょうのピリツと感が楽しめる商品です。
- 「国産豆乳スープ寄せごまみそ仕立て250g」人気のごまみそフレーバーを手軽なスープタイプとして食べられます。お好みで具材を追加すれば、「おかずの逸品」としても最適です。温めてそのままや「1人鍋」としても食べられますが、「冷やしても」ごまの風味が残りおいしい商品です。

豆腐逸品シリーズ2品は **秋冬限定販売数50万個**を見込んでおります。

商品概要



豆腐逸品
温やっこ柚子こしょうたれ付き



豆腐逸品
国産豆乳スープ寄せごまみそ仕立て

発売日	2024年9月2日(月)	2024年9月2日(月)
商品名	豆腐逸品 温やっこ柚子こしょうたれ付き	豆腐逸品 国産豆乳スープ寄せごまみそ仕立て
内容量	120g×2	250g
賞味期間	17日間	13日間
販売地域	東日本エリア	東日本エリア
販売売価	178円(税込み)	198円(税込み)
販売目標数量	50万個/(秋冬限定販売)	

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室

〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12

TEL:022-288-8851 メール m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当:田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。