

2018年1月31日

さとの雪食品株式会社と太子食品工業株式会社との ダブルブランド商品の発売について



さとの雪食品株式会社
太子食品工業株式会社

さとの雪食品株式会社（以下、「さとの雪」といいます。）と太子食品工業株式会社（以下、「太子食品」といいます。）は、ダブルブランド商品を開発、販売することになりましたので、下記のとおりお知らせします。

1. 背景と目的

さとの雪は、グループ会社である四国化工機株式会社の食品用機械・包装資材開発技術を背景に高品質かつ高付加価値の豆腐ならびに大豆加工食品を西日本地区から関東地区にかけて販売展開しております。

太子食品は、大豆素材にこだわり、食品添加物を極力使用しない製法で高品質の納豆、豆腐、豆乳、ゆば、油揚げ、もやし等の大豆加工食品を開発・製造し、東北地区から関東地区にかけて販売展開しております。

両社は、徹底した衛生管理による安全・安心で高品質な食品づくり、また、日本の伝統的な豆腐づくりの技を高い技術力で自動化し、伝統食品の良さを継承しつつも豆腐ならびに大豆加工食品の可能性を高い技術力によって発展させていくという点において共通の考え方を持っております。

両社は、経営資源を相互に融通し補完し合うことで、両社の強みを最大限に発揮し、市場競争力を高めると共に事業領域の拡大を目指します。また、その証として、今春には両社で共同企画したダブルブランド商品を発売上市いたします。

2. ダブルブランド商品の概要

- ① 商品名 : とろ〜りまろやか絹とうふ
規格 : 320g (80g×4個)
特長 : 特殊製法 (スチームインフュージョン製法) で豆乳を炊き、口の中で上質の食感と大豆の甘い味わいを感じやすい商品です。また、独自の製造技術により消泡剤を使用せずに、大豆・水・にがりだけで“なめらかな食感”を実現しました。
販売価格 : 138 円 (消費税抜き)
- ② 商品名 : 北の大豆 練りあげ
規格 : 2 枚入
特長 : 柔らかな食感を生み出す特許製法で、生地をクリームのようになめらかにし、やわらかな揚げ肌仕上げにしています。こだわりの原材料 (北海道産大豆 100%、日光連山の伏流水、にがり、米油 100%) のみを使用しています。
販売価格 : 198 円 (消費税抜き)

① とろ〜りまろやか絹とうふ 80 g × 4



② 北の大豆 練りあげ 2 枚入



3. 両社の概要

さとの雪食品株式会社

- (1) 設立年月日 : 1973年(昭和48年)8月18日
- (2) 所在地 : 徳島県鳴門市大津町矢倉字六の越 63
- (3) 代表者 : 代表取締役社長 植田 滋
- (4) 資本金 : 8,000万円
- (5) 事業内容 : 豆腐をはじめとする大豆加工商品の製造、販売
- (6) 関係会社 : 四国化工機株式会社

太子食品工業株式会社

- (1) 設立年月日 : 1964年(昭和39年)1月(創業1940年10月)
- (2) 所在地 : 青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中 68
- (3) 代表者 : 代表取締役社長 工藤 茂雄
- (4) 資本金 : 7,000万円
- (5) 事業内容 : 和日配食品の製造・販売/その他
- (6) 関係会社 : 株式会社タイシフレッシュサービス・株式会社蔵王高原フーズ

本件に関するお問い合わせ先

さとの雪食品株式会社/営業企画管理部 担当: 作田 TEL. 088-686-6882
太子食品工業株式会社/マーケティング室 担当: 東 TEL. 022-288-8851
