



NEWS RELEASE

**通常はすぐ腐ってしまう 生のとうふを、
日持ちさせて広域に流通させることを
超衛生管理システムで可能にした
市場活性化豆腐！**



『日光名水 生とうふ 木綿・絹 360g』

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、『日光名水 生とうふ 木綿・絹』を2019年9月2日より
関東エリアで新発売します。

日光名水「生とうふ」360gは、1992年から発売しご愛顧いただいております、累計出荷数
「8億個」1)を突破した一丁寄せシリーズの、**おいしく進化**した最新商品になります。

お豆腐に、通常なら入れるお水（保存水）を入れない為、味が薄まらず、また最終工程での
熱殺菌を行わないため、味が変化せず、おいしさそのまま**出来たての味**を**賞味期限13日間**
保ち消費者の皆さまへお届けする事が可能になりました。

販売売価**150円(税抜き)**、初年度**年間販売数1,080万個**を見こんでおります。

3つの特長

1)一丁寄せシリーズ 1992年～2018年11月累計出荷数実績

何も混ざらない 水・大豆・にがり のみで作ったお豆腐。 消泡剤・乳化剤不使用

①おいしさそのまま 出来立ての味（理由①）

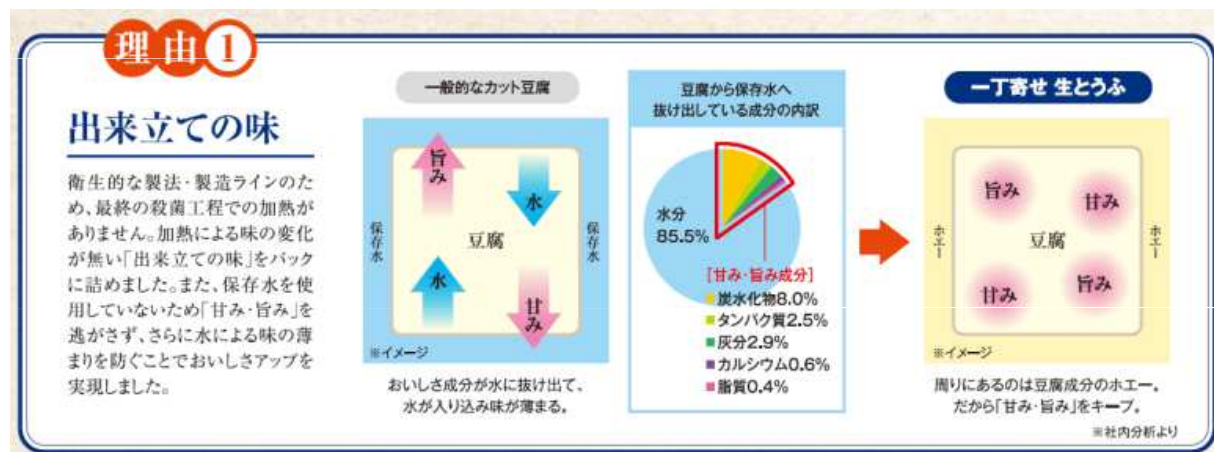
保存するお水が無いいため味が薄まらず、最終工程での熱殺菌をしていないから味が変わりません。
（出来立ての味とは・・・豆の旨味甘みが濃く、水っぽくなく、なめらかな食感）

②原料のこだわり

甘味の強い大豆を厳選しました。大豆にはイソフラボンが含まれ、イソフラボンは腸内で代謝され、
エクオールが作られます。エクオールは更年期障害などを緩和する効果があると報告されております。

③おいしい豆乳作り

太子食品独自の製法で煮る温度や時間を適性にし、豆のおいしさを最大限に引き出した豆乳。



商品開発の意義①

30年前までは、豆腐は一般的に、すまし粉や、グルコン酸で寄せて（凝固作業）作られていました。

それは『にがり』が凝固反応が早く、高度な職人技が必要な為、量産する豆腐に使うことが困難でありました。

タイシは、おいしく、健康に良い にがり豆腐を、一丁毎に寄せる製法を開発し、「一丁寄せ」というブランドで上市し、27年間、豆腐のトップブランドとして認知され、にがり豆腐市場を創造いたしました。

商品開発の意義②

近年豆腐業界における表示等の「公正規約」案が審議され、「生」の表示が規約に取りあげられており、定義される方向で進んでいます。

タイシは、「生」豆腐の出来立ての旨さに注目し、徹底した衛生管理システムを導入し、当社比で格段のおいしさの「生」とうふを開発し、一丁寄せ「生」とうふの名称でブランド化しました。そして生産能力も一段とアップしました。

これにより「一丁寄せ」がそうであったように、市場を革新、創造し消費者の皆様に、よりヘルシーで、おいしい要望に応じて参りたい。

通常なら入れるお水（保存水）が入っていないので、水切りなどの調理の手間が省け、調理が楽しく、易しく出来ます！



商品名	日光名水 生とうふ 木綿 360g	日光名水 生とうふ きぬ 360g
賞味期限	13日間	13日間
販売地域	関東エリア	関東エリア
販売売価	150円(税抜き)	150円(税抜き)
販売目標数量	10,800,000個(年間販売目標)	

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 企画部

〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12

TEL:022-288-8851

FAX:022-288-8856

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。