

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初めて可能にした
市場活性化豆腐！

『一丁寄せ 生とうふ』



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、『一丁寄せ 生とうふ 360g』を2019年3月1日より
東北エリアで新発売します。

一丁寄せ「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立ての味を賞味期限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。

量産型で日持ちがする、生とうふの製造は、業界では初めて 2）の商品となります。

- 1)一丁寄せシリーズ 1992年～2018年11月累計出荷数実績
2)当社調べ 10日間以上の商品

3つの特長

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

甘みとイソフラボンが多い大豆を世界中より厳選しました。大豆には腸内で代謝され、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。

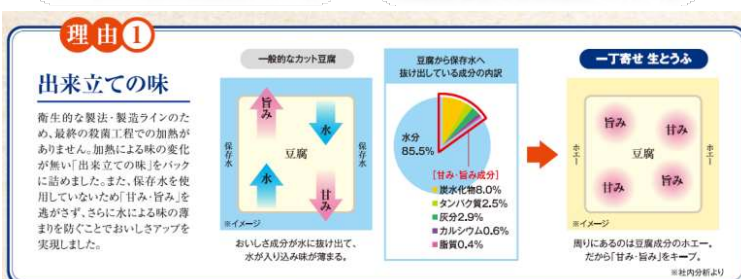
③おいしい豆乳作り

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。



イメージキャラクター
鈴木奈々さん(すずきなな)

テレビ番組などいつも元気で、
そのまんま が売りの、鈴木奈々
さんを起用しました。
CMを2月25日より宮城・福島
を中心に展開します。



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、おいしい要望に応えて参りたい。

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！



会社概要

◆太子食品工業株式会社 豆腐・納豆などを製造販売する食品メーカー。1940年（昭15）工藤商店として創業し納豆製造販売を開始。64年（昭39）太子食品工業として会社設立。現在、豆腐、納豆をはじめ、油揚げ、こんにゃくなど300種の商品を製造販売している。本社所在地は青森県三戸町。製造工場は十和田、古川清水、日光など6か所。97年（平9）には日本初となる「遺伝子組み換え大豆の不使用」を宣言。「おいしさ、安全・安心」の商品を食卓にお届けしています。2020年度に創業80周年を迎えます。2018年3月現在 年商181億円、社員数644名、工藤茂雄 代表取締役社長。

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 企画部 マーケティングG

〒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。