

2019年7月

「森永とうふ」発売 30 周年！
日本初(※1)の“常温保存可能”な
「森永とうふ」シリーズ
発売 30 周年記念プロモーションを開始！
さらに、賞味期限を 7.2 ヶ月 (216 日) に延長！！

森永乳業は、日本全国で豆腐の販売実績がある企業を対象に、常温保存可能な豆腐の販売有無を調査した結果、宅配専用商品として販売している「森永とうふ」シリーズが、日本初の常温保存可能な豆腐であることを確認しました。(※1)

※1 森永乳業調べ(調査協力:株式会社ドゥ・ハウス)

さらに、賞味期限をこれまでの 6.4 ヶ月(195 日)から 7.2 ヶ月(216 日)に延長し、より長期の保存が可能になりました。作り立てのおいしさをより長くお楽しみいただけるようになり、ご家庭での賞味期限切れによる食品ロスの削減を実現します。

また、「森永とうふ」シリーズは今年で発売から 30 年を迎えました。それにあたり、「発売 30 周年記念プロモーション」として、「南極料理人」の西村淳氏とタイアップし、常温で長期保存が可能な「森永とうふ」シリーズの様々なシーンでの活用方法をご提案してまいります。

西村氏は、平均気温-57℃でウイルスすら存在しない南極での越冬経験から、食材を余すことなく使い切る独自の技や、限られた食材でおいしい料理を作る創意工夫の技で、講演会、防災イベント等でご活躍されています。

西村氏とのタイアップにより、ご家庭では、災害時でも活用できるかんたんレシピや、創意工夫の南極レシピを発信し、おいしさとともに「お取り置き」による利便性を訴求してまいります。さらに防災面では、内閣府他が主催する「ぼうさいこくたい 2019」をはじめとする防災啓蒙イベント等にも積極的に取り組み、災害に備えたローリングストック(※2)の普及に努めてまいります。

※2 日常的に非常食を食べて、食べたらいちいち買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄していくという方法



1. 商品特長

「森永とうふ」シリーズ

- ①無菌充填包装により保存料、防腐剤を使用せず、常温で長期保存が可能です。
- ②遺伝子組み換え大豆不使用の厳選した丸大豆を使用しています。
- ③パッケージは華やかな和柄模様をあしらひ、贈答品にもぴったりです。

「森永 絹ごしとうふ」

・豊かな大豆の香りとなめらかな食感が楽しめます。

「お料理向き 森永とうふ」

- ① 特許出願中の新たな豆腐製造技術により大豆たんぱく質の量を約 10%アップ(※3)し、豆腐のおいしさとしっかりとした食感を実現しました。 ※3 当社「森永 絹ごしとうふ」比
- ② 水切り不要で加熱調理でも煮崩れしにくく、普段のお料理をおいしく・簡単・きれいに演出します。

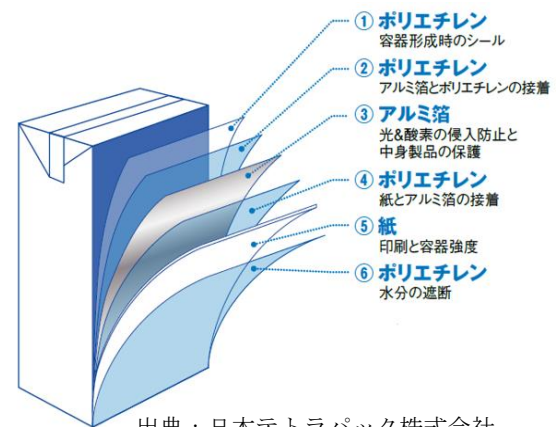
2. 長期保存を可能にするポイント

①ロングライフ製法

食品と容器を別々に殺菌し、保存料や防腐剤を使用せず無菌充填することにより、長期保存が可能になります。牛乳の無菌充填包装を応用した技術です。

②6層構造の紙パック(右図)

バリア性の高い紙パックを使用しています。紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れて、光や酸素を通しにくく保存性を高めています。



出典：日本テトラパック株式会社

3. 商品概要

① 商品名	森永 絹ごしとうふ	お料理向き 森永とうふ
② 種類別	充てん豆腐	
③ 内容量	290g(1 丁当たり)	297g(1 丁当たり)
④ 主要ターゲット	お豆腐をよく召し上がる方	
⑤ 主要売場	宅配専用	
⑥ 発売日・地区	2019年1月22日(火)・全国	
⑦ 保存方法	常温	
⑧ 賞味期限	7.2ヵ月(216日)	
⑨ 包装形態	アセプティックブリック	
⑩ カロリー	68kcal/100g当たり	62kcal/100g当たり
⑪ 希望小売価格	1,740円(税別、1ケース12丁入り)	

4. お問い合わせ先

《宅配に関するお客さまからのお申し込み、お問い合わせ》

森永乳業株式会社 宅配専用 フリーダイヤル 0120-369-465 *受付時間 月～金曜 9:00～17:30(祝日を除く)

森永宅配ホームページ <http://takuhaimilk.ne.jp>

<参考>

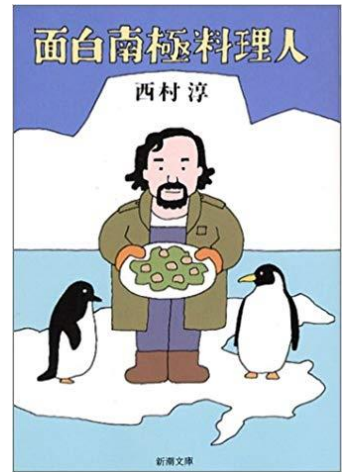
■「南極料理人」としておなじみの西村淳氏とタイアップ！

◆南極料理人・西村淳氏 プロフィール

1952年、北海道留萌市生まれ。日本の料理人、タレント、著作者。

第30次(1988-1990年)と第38次(1996-1998年)の2回、南極地域観測隊に参加し、調理担当のひとりとして越冬隊に加わった。

2009年、海上保安庁を退職し、㈱オーロラキッチンを立ち上げ、「南極料理人」として始動。同2009年には、著書「面白南極料理人」シリーズを原作とした映画「南極料理人」(監督:沖田修一)が、2019年には、テレビドラマ「面白南極料理人」が制作された。



◆南極料理人直伝！災害レシピ

過酷な南極生活で見出したレシピを災害時にも活用！

「ロングライフ製法」により、長期保存が可能なお豆腐や牛乳等を活用した災害レシピや防災の知恵、面白南極レシピなどの情報を、森永宅配ホームページなどにて順次発信していきます！



森永絹ごし豆腐 × ふりかけ

日常では加熱して、非常時には未加熱で。長期常温保存できるからこそ楽しめる、2通りレシピ！

豆腐とふりかけのこんがり焼き



日常では…

材料(2人分)

- ・森永絹ごし豆腐.....1丁
- ・お好みのふりかけ.....10g
- ・片栗粉.....大さじ2
- ・ごま油.....適量

作り方

- ①お好みのふりかけと片栗粉を混ぜ合わせます。
- ②豆腐は食べやすい大きさに切り、①をまぶします。
- ③フライパンにごま油を熱し、②をこんがりと焼いて器に盛り付けます。

豆腐とふりかけの冷ややっこ



非常時には…

作り方

- ①豆腐は食べやすい大きさに切ります。
- ②器に盛って、お好みのふりかけとごま油をかけてお召し上がりください。

森永牛乳も、常温保存可能な商品です！



森永牛乳 × ポテトチップス

森永牛乳を使ってポテトチップスが大変身！災害時にもおすすめ簡単ポタージュ

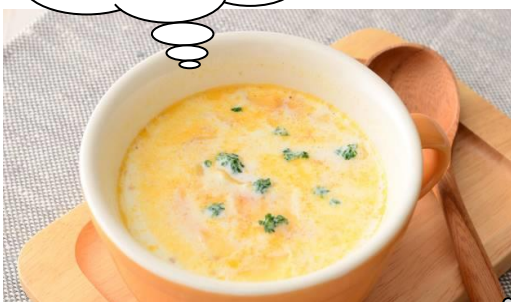
材料(2人分)

- ・森永牛乳.....2本分
- ・ポテトチップス.....20g
- ・塩/こしょう.....少々
- ・パセリのみじん切り.....少々
- ・森永北海道バター.....10g

作り方

- ①鍋に牛乳を入れ、ポテトチップスを砕きながら加えて弱火で温めます。
- ②塩とこしょうで味をととのえて器に盛り、バターとパセリをのせて仕上げます。

牛乳とポテトチップスの簡単ポタージュ



<参考>

■防災啓蒙イベント×「森永」とうふシリーズ 出展が決定！

「森永とうふ」シリーズは、2011年の東日本大震災後に『災害時の非常食として活用したい』というご要望を多くいただいたことから、常温保存可能品への変更に向けた取り組みを行ってまいりました。

2014年、当社を含めた豆腐メーカーの働き掛けにより、豆腐業界団体から厚生労働省に要望書が提出されたことをきっかけに、2018年に法改正(※4)が実現し、無菌充填豆腐(※5)の常温販売が解禁されました。

約4年半の歳月をかけて、2019年1月、「森永とうふ」シリーズを常温保存可能品(賞味期限195日)として発売し、このたび2019年6月より賞味期限を7.2ヶ月(216日)に延長して、現在までに計画比を約15%上回るほどのご好評をいただいております。

より多くのお客様に「森永とうふ」シリーズを知っていただき、普段使いはもちろん、災害時用の備蓄品としてもご活用いただくために、日本各地で行われる防災啓蒙イベントに出展します。

※4 2018年7月13日、厚生労働省より豆腐の規格基準が改正。2018年9月21日、消費者庁より食品表示基準の一部が改正。

※5 豆乳を加熱殺菌して、殺菌または除菌した凝固剤を添加して、容器包装に無菌的に充填した後、加熱凝固させたもの。

① 日本災害看護学会「第21回年次大会」にて「森永とうふ」シリーズを活用した

「南極料理人」西村淳氏による災害食実演・試食会 実施！

- ◆イベント名称 : 一般社団法人 日本災害看護学会 第21回年次大会
- ◆テーマ : 「平成を紐とき、次代に挑む災害看護」
- ◆会期 : 2019年9月5日(木)・6日(金)
- ◆会場 : 日本赤十字北海道看護大学
国立大学法人 北見工業大学
- ◆参加者 : 約1,100名
- ◆公式HP : 日本災害看護学会第21回年次大会 <http://jsdn21.umin.jp/>



② 「ぼうさいこくたい2019」にて、日本赤十字社×森永乳業 ワークショップ

「今日から始めよう！あなたが気づき、考え、実行する防災」開催！

— ぼうさいこくたい(防災推進国民大会)とは —

～子供から大人まで防災・減災を学べる日本最大規模のイベント～

内閣府、防災推進協議会、防災推進国民会議が主催する「ぼうさいこくたい(防災推進国民大会)」は、国内最大級の総合防災イベントです。2016年より毎年実施し、第4回目となる今年は名古屋市で開催します。

- ◆イベント名称 : ぼうさいこくたい2019
- ◆主催機関 : 内閣府、防災推進協議会、防災推進国民会議
- ◆テーマ : 大規模災害に備える- まなぶ・つながる・つよくなる -防災を、もっと日常に
- ◆会期 : 2019年10月19日(土)・20日(日)
- ◆会場 : 名古屋市 ささしまライブエリア
名古屋コンベンションホール・パークエリア
キャナルゲートエリア
- ◆参加者 : 約10,000名
- ◆公式HP : ぼうさいこくたい2019 <http://bosai-kokutai.jp/>

