

2020年9月

日本初^(※1)の長期・常温保存が可能な「森永とうふ」シリーズが
おいしくなって^(※3)新発売！

「森永 絹とうふ」「森永 絹とうふしっかり」

9月29日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、長期・常温保存が可能な「森永 絹とうふ」、「森永 絹とうふしっかり」を、9月29日(火)より全国にて宅配専用で新発売いたします。

※1 2019年5月時点 森永乳業調べ(調査協力:株式会社ドゥ・ハウス)

宅配市場は、高齢化の進行、共働き世帯の増加、在宅勤務等の働き方の多様化などに伴い注目が高まっています。森永乳業の宅配では、継続摂取いただきたい“ラクトフェリン”や“ビフィズス菌 BB536”、“シールド乳酸菌®”などを配合した付加価値の高いミルクやヨーグルトをはじめ、計100種類以上の商品を販売しています。

「森永とうふ」シリーズは、2019年で発売より30周年を迎え、同年1月には、日本初^(※1)の長期・常温保存が可能な豆腐として発売しました。普段使いはもちろん、賞味期限が常温で7.2ヵ月(216日)という特長を活かして、非常時の備蓄品としてや、食卓に何か1品追加したいとき、忙しく買い物に行く時間がないときなどに、いつでも使いたい分だけ使えるという利便性をお客さまにお伝えしてまいりました。2019年度の売上は前年比約120%^(※2)と、たくさんのお客さまにご好評をいただいております。

※2 当社出荷金額(2019年4月～2020年3月)

この度発売する「森永 絹とうふ」、「森永 絹とうふしっかり」は、新製法「こだわりの挽き搾り製法」によりさらにおいしく^(※3)なりました。

製造の工程で大豆を水に漬けないことで大豆の旨みが水に流出せず、大豆の皮を取り除き実の部分のみを使用することで、皮に由来する雑味をなくし、コク・甘み・旨みを凝縮しました。また、1丁あたり的大豆固形分をアップ^(※4)し、より濃厚な味わいに仕上げました。

さらに、にがりの見直しによりえぐみを低減し、なめらかさや口どけの良さを改良しました。

※3 P4「参考資料」参照 ※4 「森永 絹ごしとうふ」比

また、新商品「森永 絹とうふしっかり」は、これまで販売していた「森永 お料理向きとうふ」に対する「加熱調理専用と間違えてしまう」というお声にお答えし、商品名を見直しました。絹ごし豆腐のなめらかさは残しつつ、崩れにくいしっかりとした硬さがある商品であることを表現しました。お料理にも活用することができ、絹ごし豆腐の喫食シーンが広がります。

ぜひ、新しくなった「森永とうふ」シリーズをお召し上がりいただき、生活のさまざまなシーンでより幅広く豆腐をお楽しみください。



1. 商品特長

「森永とうふ」シリーズ

- ① 新製法「こだわりの挽き搾り製法」によりさらにおいしく(※3)なりました。
 - ・大豆を水に漬けないことで、大豆の旨みが水に流出することを防ぎました。
 - ・皮に由来する雑味をなくし、コク・甘み・うま味を凝縮しました。
- ② 1丁あたり的大豆固形分をアップ(※4)し、より濃厚な味わいに仕上げました。
- ③ にがりの見直しによりえぐみを低減し、なめらかさや口どけの良さを改良しました。
- ④ 無菌充填包装により保存料などを使用せず、常温で長期保存(7.2ヵ月・216日)が可能です。
- ⑤ パッケージはそれぞれの商品の特長に合わせた色使いで、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 絹とうふ」

- ① 大豆本来の旨みを引き立たせ、豊かな香りとなめらかな食感が楽しめます。
- ② 冷や奴など、冷たいままで素材の味を楽しんでいただきたいという思いを込めて、藍色のパッケージを採用しました。

「森永 絹とうふしっかり」

- ① 絹ごし豆腐のなめらかさは残しつつ、崩れにくいしっかりと硬さがあり、さまざまなシーンで活用いただけます。
- ② 温かい料理にも活用いただきたいという思いを込めて、紅柄色(べんがらいろ)のパッケージを採用しました。

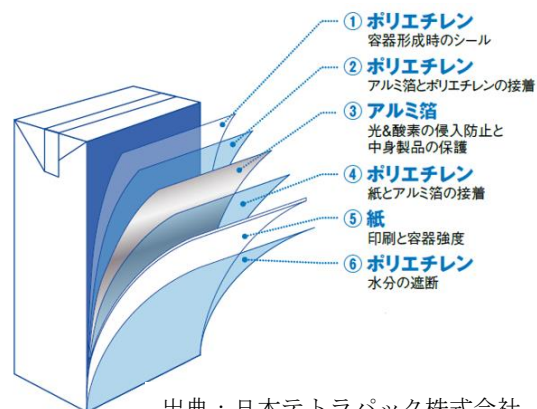
2. 製造のポイント

① ロングライフ技術

食品と容器を別々に殺菌し、保存料などを使用せず、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。

② 6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、空気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 絹とうふ	森永 絹とうふしっかり
② 種類別/名称	充てん豆腐	
③ 内容量	250g	253g
④ 主要ターゲット	有職主婦の方、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	9月29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	67kcal/100g当たり	64kcal/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. コミュニケーション

①オンライン料理教室「Fan's Kitchen」開催

「森永とうふ」シリーズの新発売を記念して、Instagramで約 43 万人のフォロワーを誇る WEB メディア「おうちごはん」にて、「森永とうふ」シリーズを活用したオンライン料理教室「Fan's Kitchen」を開催し、LIVE 配信いたします。

夫婦で料理家として活動するぐっち夫婦さんと、OL 料理家のもあいかすみさんに「森永とうふ」シリーズを活用したアレンジレシピを開発していただき、オンライン料理教室でご紹介します。

<Fan's Kitchen 参加方法>

① おうちごはん公式Instagramアカウント「@ouchigohan.jp(以下、公式アカウント)」をフォロー

② 当日開始時間になりましたら、公式アカウントよりご視聴ください

※おうちごはん、および講師陣両方のアカウントをフォローしておくとお見逃しにくくなります

【ぐっち夫婦さん】

「日々の暮らしを楽しく美味しく。ちょっとおしゃれに。」をモットーに夫婦で料理家として活動。

Fan's Kitchen 開催日:2020年10月4日(日) 12:00~13:00(予定)

<Instagram アカウント> https://www.instagram.com/gucci_fuufu/

(アカウント名:@gucci_fuufu)



【もあいかすみさん】

「OL 料理家」として、仕事後でも作れる美味しい簡単レシピを動画で配信。

Fan's Kitchen 開催日:2020年10月17日(土) 12:00~13:00(予定)

<Instagram アカウント> <https://www.instagram.com/moaiskitchen/>

(アカウント名:@moaiskitchen)



②「南極料理人」の西村淳氏 直伝!「森永 絹とうふ」レシピご紹介

南極料理人としておなじみの料理家、西村淳氏が考案した「森永とうふ」シリーズの秘伝レシピを公開いたします。「森永 絹とうふ」のなめらかさを感じていただけるレシピや、「森永 絹とうふしっかり」のしっかりとした硬さを活かしたレシピなど、全 12 種類を 9 月 28 日(火)より、「森永とうふ」シリーズのブランドサイトにて順次公開いたします。ぜひ、新しくなった「森永とうふ」シリーズを、プロ考案のメニューでお楽しみください。



▲「森永 絹とうふ」に合う! 秘伝のタレ レシピ



◆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、(株)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。



▲ボリューム満点! ニラの冷奴ダレ

さらに、「森永とうふ」シリーズの新発売を記念して、ブランドサイトを9月28日(火)にリニューアルいたします。西村氏考案のレシピの他にも「森永とうふ」シリーズヒストリーや、おいしさと長期常温保存のヒミツについて紹介しています。

<「森永とうふ」シリーズ ブランドサイト> <https://takuhaimilk.ne.jp/tofu/>

5. 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、お問い合わせ先》

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 10:00～16:00(土日祝日を除く)

森永宅配ホームページ

<https://takuhaimilk.ne.jp>

「森永とうふ」シリーズ新ブランドサイト(9月28日(火)より公開)

<https://takuhaimilk.ne.jp/tofu/>

以上

参考資料 「森永とうふ」シリーズ風味調査

【調査概要】

- 表題 : 「森永とうふ」シリーズ風味調査
- 調査主体 : 森永乳業
- 調査期間 : ①「森永 絹とうふ」 : 2019年9月18日(水)、19日(木)
②「森永 絹とうふしっかり」 : 2019年8月22日(木)
- 調査方法 : ・アンケート記入方式による調査
・ブラインドによる風味評価
- 調査対象 : ①30～40代女性 61名
②20～40代男女 58名

