



2017年11月

絹ごし豆腐なのにしっかり食感、崩れにくいのでお料理にピッタリ！

「お料理向き 森永とうふ」

12月1日(金)より新発売

森永乳業は、宅配専用新商品「お料理向き 森永とうふ」を、12月1日(金)より全国にて新発売いたします。

近年の宅配市場は、健康志向の高まり、進展する高齢化、買い物困難者や共働き世帯の増加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“ビフィズス菌 BB536”や“シールド乳酸菌”、“ラクトフェリン”などを配合した付加価値の高いミルクやヨーグルトなど、100種類以上の商品を販売しており、主に50～80代の方を中心に大好評いただいております。

その中で、森永乳業独自のロングライフ技術を生かして、おいしさと鮮度はそのままに、保存料を使用せず、長期保存が可能な「森永 絹ごしとうふ」は、1989年に宅配専用商品として発売して以降、多くの方々に愛用されてきました。

このたび発売する「お料理向き 森永とうふ」は、しっかりした食感と崩れにくさが特長の、お料理向きの絹ごし豆腐です。絹ごし豆腐のおいしさはそのまま、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。

冬の定番の鍋物にもぴったり。ぜひ、「お料理向き 森永とうふ」で、豆腐のおいしさと、日頃のお料理をお楽しみください。



1. 商品特長

- 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(※1)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。※1 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。
- ③ 保存料、防腐剤を使用せず、ロングライフ技術により長期保存が可能です。
- ④ 買い置きに便利で、お土産や贈り物としてもご利用いただいております。

2. 商品概要

① 商品名	お料理向き 森永とうふ
② 種類別	充てん豆腐
③ 内容量	297g
④ 主要ターゲット	よくお料理をされる方
⑤ 主要売場	宅配専用(森永牛乳販売店が定期的にお届けいたします)
⑥ 発売日・地区	12月1日(金)・全国
⑦ 保存方法	要冷蔵(10℃以下)
⑧ 賞味期限	10ヵ月
⑨ 包装形態	アセプティックブリック
⑩ カロリー	62kcal/100g当たり
⑪ 希望小売価格	870円(税別、1ケース6丁入り)

《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 月曜～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>

以上

◆参考：担当者に聞きました。



■マーケティング担当者

市乳事業部 市乳マーケティンググループ 田中 豪(たなか ごう)

東京都出身。2007年森永乳業入社、南近畿支店販売担当を経て、2011年より現職。現在は豆腐商品のマーケティングを担当している。

○開発背景

現在発売している「森永 絹ごしとうふ」は大豆の甘みやロドけのよいなめらかさが特長の商品ですが、当社で調査(※2)したところ、メインの用途は冷奴であり、調理需要に可能性があると考えました。そこで、今回は鍋料理や麻婆豆腐などのような加熱する料理でも、食感がしっかりして、煮崩れしにくく使いやすい豆腐の開発に至りました。

※2 当社調べ 2013年11月 n=88人

○開発期間と製造技術

商品の開発には約1年半費やしました。目標としていたレベルのしっかりした食感を得るための原料やにがりの配合加減や、適切な製造条件の設定に苦労しました。この製法は新たな豆腐製造技術として特許出願中です。

○発売後の目標

今期の当社での豆腐商品全体の売上として、先期の約110%を目標としております。「お料理向き 森永とうふ」は宅配専用商品のため、弊社特約店を介してお客さまへお届けさせていただきます。今後、お客さまへ商品特長をわかりやすく表現したチラシの配布と、実際に手に取って使いやすさを体感頂くための大規模なサンプリングを、全国約100万世帯を対象に実施する予定です。

○おすすめの調理方法



お鍋料理



お味噌汁



麻婆豆腐