

2018年12月

冷蔵保存が当たり前だった『お豆腐』が常温保存可能に！
非常食としても便利
「森永 絹ごしとうふ」「お料理向き 森永とうふ」
2019年1月22日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、当社国内流通で初めて常温保存が可能な豆腐「森永 絹ごしとうふ」、「お料理向き 森永とうふ」を、2019年1月22日(火)より全国にて宅配専用で新発売いたします。

近年の宅配市場は、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。当社の宅配事業では、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、健康志向の高い方を中心にご好評いただいております。

その中で、当社独自のロングライフ技術を生かした「森永 絹ごしとうふ」は、おいしさと鮮度はそのままに、保存料不使用で長期保存が可能な宅配専用商品として1989年の発売以来、多くの方々に愛用いただき、2017年度の宅配における豆腐事業の売り上げは前年比約103%となりました(※1)。国内において長年冷蔵での販売が義務付けられていた豆腐の規格基準および食品表示基準が2018年に改正(※2)されたことにより、無菌充填豆腐(※3)の常温販売が解禁され、「森永とうふ」シリーズを常温保存可能品として発売することになりました。水切り不要で簡便な充填豆腐は一定の需要があり、常温保存ができる無菌充填豆腐の発売は消費拡大につながると考えられます。

※1 2017年4月～2018年3月累計 森永乳業(株)出荷金額

※2 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。

※3 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。

このたび発売する「森永とうふ」シリーズは、「森永 絹ごしとうふ」の豊かな大豆の香りとなめらかな食感や、「お料理向き 森永とうふ」のしっかりとした硬さで崩れにくい特長はそのままに、常温保存が可能になりました。賞味期限は製造から6.4カ月(195日)で、お料理としての普段使いに加えて、たんぱく質が豊富な豆腐は、災害時の非常食としても役立ちます。また、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。

ぜひ、「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(※4)し、豆腐のおいしさとしつかりとした食感を実現しました。※4 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。

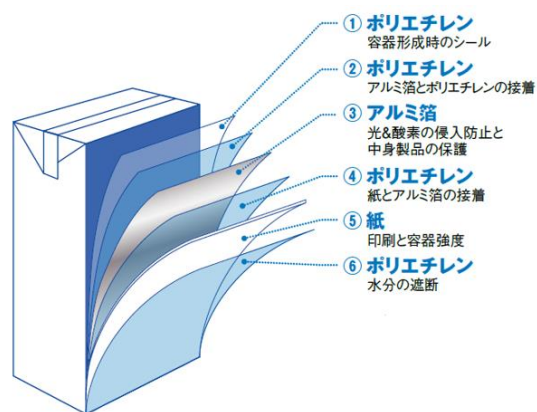
2. 製造のポイント

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、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 丁あたり)	297g(1 丁あたり)
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	6.4ヵ月(195日)	
⑨ 包装形態	アセプティックブリック	
⑩ カロリー	68kcal/100gあたり	62kcal/100gあたり
⑪ 希望小売価格	1740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：担当者に聞きました！



■マーケティング担当者

市乳統括部 市乳マーケティンググループ 清水 かおり(しみず かおり)

東京都出身。2012年森永乳業入社、管理栄養士の資格を生かし、研究所でレシピ開発などの業務を担当し、2018年7月より現職。豆腐などの宅配商品のマーケティングを担当している。趣味はバドミントン。

○常温保存可能品へ変更した背景

お豆腐は日本人にとってなくてはならない食材であり、私自身も食卓に頻繁に使用している身近な食材です。一般のお豆腐の賞味期限は製造日から数日の場合が多い中、冷蔵で長期保存が可能だった「森永とうふ」シリーズは、2011年の東日本大震災後に、お客さまから『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うことになりました。長期常温保存できる「森永とうふ」シリーズは、普段使いはもちろん、災害時用の備蓄品としても重宝され、貴重なたんぱく源となります。長期保存品という部分で、“おいしさ”を気にされる方もいらっしゃると思いますが、「森永とうふ」シリーズは、特許取得の製造方法と無菌充填技術を活用することで、“開けたときが作り立ての味”をお客さまにお届けしております。このたび発売する「森永とうふ」シリーズで、長期活用と作り立ての味をいつでもお楽しみいただきたいと思います。

○常温保存可能品へ変更までの経緯

当社を含めた豆腐メーカーの働き掛けにより、2014年に豆腐業界団体から厚生労働省に「豆腐の保存基準に係る告示の改正に関する要望書」が提出されました。その後、国で法改正が検討されると同時に、当社内で常温保存可能品への変更に向けた検討と品質確認を進め、発売に至るまでに約4年半の歳月を要しました。

○発売後の目標

2018年度の当社での宅配における豆腐事業の売り上げとして、前年度の約120%を目標としております。また、マーケティング担当となってからは浅いですが、研究所において約7年間お豆腐のレシピ開発を担当しており、経験から得た「お客さま目線」でのレシピ紹介や商品特長をわかりやすく表現したチラシの作成などを積極的に行っていきたいと思います。

○おすすめの調理方法 ～常温保存できる「森永とうふ」シリーズと缶詰で作る簡単メニュー～

森永絹ごしとうふ×さばみそ缶詰

【さばみそ豆腐】



火を使わないので災害時でも作れます！

お料理向き森永とうふ×コンビーフ缶詰

【コンビーフのごろっと炒り豆腐】



水切り不要の時短料理です！

以上