

「森永とうふ」シリーズが“フェーズフリー認証”を取得

森永乳業の長期・常温保存が可能なとうふ「森永とうふ」シリーズが、一般社団法人フェーズフリー協会より2023年12月16日(土)に「フェーズフリー認証(PF認証)」を取得しました。

<「フェーズフリー」とは>

一般社団法人フェーズフリー協会が提唱する、身のまわりにあるモノやサービスを、日常時はもちろん、非常時にも役立つようにデザインしようという考え方です。フェーズフリー認証は、この考えのもと、商品やサービスが日常時および非常時の価値を共に有していることを審査し、証明する制度です。

<「森永とうふ」シリーズとは>

「森永とうふ」シリーズは、宅配専用商品として1989年に発売し、2019年1月には、“日本初※の長期・常温保存が可能な豆腐”となりました。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1品追加したいとき、買い物に行く時間がないときなどのために、冷蔵庫のスペースを取らず、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きました。2024年5月以降順次、「森永 絹とうふ」、「森永 絹とうふ しっかり」、「森永 国産大豆絹とうふ」は、「フェーズフリー認証」マークを付したパッケージへ自然切替となります。

※ 2019年5月時点 森永乳業調べ(調査協力:株式会社エクスクリエ(旧社名:株式会社ドウ・ハウス))



<長期保存を可能にするポイント>

- ①ロングライフ製法: 中身の食品(豆乳など)と容器を別々に殺菌し、無菌環境下で中身を容器に充填する製法です。これにより、「おいしさ」と「長持ち」を両立しています。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: 容器の紙パックは実は6層構造になっています。紙とポリエチレンの間にアルミ箔をコーティングすることで、光や酸素を遮断し、品質劣化を防ぎ、保存性を高めています。

森永乳業グループは、コーポレートスローガン「かがやく“笑顔”のために」のもと、サステナビリティ経営の実現を目指し、「『おいしいと健康』をお届けすることにより、豊かな“日常・社会・環境”に貢献し、すべての人のかがやく笑顔を創造し続けます」というサステナビリティビジョンを掲げています。このサステナビリティビジョンの実現に向けた活動を推し進めるべく、様々な取り組みを進めてまいります。