

【グランプリ受賞】油揚げカテゴリー日本初受賞 第63回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞 「パパッと使える小さな油あげ」

太子食品工業株式会社（本社所在地:青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長:工藤茂雄）は、「パパッと使える小さな油あげ」が一般社団法人日本フードアナリスト協会が主催する「第63回ジャパン・フード・セレクション(2023年5月)」において最高賞である「グランプリ」を受賞しました。また油揚げカテゴリーでは「日本初」のグランプリ受賞になりました。

審査委員評価ポイント

- ・豆腐クリームを使用し、大変画期的である。従来の油揚げとは一線を画す。
- ・賞味期限が長く、かつ冷凍保存できる。
- ・切らずに使いたい分だけ使える。
- ・油抜き不要で、手も汚れずぱっと使えるところ。
- ・類似商品と比べても、煮込んでもぼろぼろにならないところは素晴らしい。
- ・パッケージがチャック式になっており、消費者の使いやすさを考えている。
- ・自然な味で、味に奥行きがあり上品な味わいである。



弊社代表取締役社長 工藤茂雄より

2017年に発売した、「きぬ練りおあげ」の製法を、さらに研究し第二段として2021年に発売したのが「パパッと油あげ」シリーズです。通常「きざみ揚げ」など小さな油揚げは、油揚げを刻んだものが一般的ですが、発想を転換しそのまま「小さなサイズの豆腐クリーム」を揚げた、「小さな油揚げ」になります。是非、お味噌汁や煮物に「パパッと」使ってみて下さい。美味しさと使いやすさが分かっていると思います。今後とも安心・安全・健康な商品作り、そして新しい商品創りをしてまいりますので、ご期待下さい。

商品について

近年、内食需要の高まりにより、油揚げの需要も伸びております。その中でお客様より、「油抜きが手間」、「使いたい分だけ使いたい」、「油で手や包丁がべとべとになり切るのが面倒」などのご意見がございました。

この商品は「豆腐」を揚げるのではなく、「豆腐クリーム」をそのまま揚げる「きぬ練り製法」でおいしさを追求。そして油揚げを刻んだ「きざみ揚げ」ではなく、袋からパラパラとそのまま使え、そして食べる時のサイズも考えた、断面が無い「一口サイズの油揚げ」になります。

※通常「きざみ揚げ」など小さな油揚げは、油揚げを刻んだものが一般的ですが、発想を転換しそのまま「小さなサイズの豆腐クリーム」を揚げた、「小さな油あげ」になります。その為切断面などはありません。

●特長

- 1) 切る手間いらずの一口サイズの油あげ、「油抜き不要」でお味噌汁や炒め物にパパッと使えます。
- 2) 冷凍しても、油揚げ同士がくっつかず、パラパラとそのまま使えます。切断面もないので煮崩れしません。
- 3) 「豆腐クリーム」を揚げる、きぬ練り製法にて柔らかい食感なので味しみの良い「油あげ」になります。
- 4) 消泡剤不使用、13日間賞味期限が持ちますので保存にも便利です。

「ジャパン・フード・セレクション」は、日本初の食品・食材評価制度です。

23,000人のフードアナリストが選出し、日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、審査・決定されます。

商品審査は、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100以上の項目について評価を行います。

一般社団法人 日本フードアナリスト協会について

日本フードアナリスト協会は、食、食文化を中心に「食」に関わる幅広い知識・教養を身につけたフードアナリスト®を認定および育成を目指します。

そして、最終ユーザー側の見地に立った食文化に対する高い意識を啓蒙し、料理飲食店・生産者への感謝、尊敬の念を持って飲食店・生産者の発するメッセージを理解できる人材を輩出することを目的に設立されました。

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報販促室 田中雅浩

〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12

TEL:022-288-8851 ✉ m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当:田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。

