

## 累計100万本突破、さらにおいしく「リニューアル」なめらか豆腐バー

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、「なめらか豆腐バー かつおだし味・麻婆豆腐味・ブラックペッパー味」の3種類を「さらにおいしく」2023年9月1日より「リニューアル」いたします。

おかげさまで、2023年2月の発売以来累計100万本を突破しました。日々お寄せいただくお客様の声から、この度「リニューアル」を実施し、豆腐バー市場の再活性化を図りたいと考えております。

食や生活環境の変化から、即食や簡便な商品が増えてきています。豆腐も素材から総菜型へシフトし、特に「豆腐バー」の市場が拡大しています。「豆腐バー」はおかずの意味合いだけでなく、食べて健康やエネルギー源としても大きな役割を果たしています。

「なめらか豆腐バー」は、より自然で大豆本来の力を最大限に発揮し、余分な雑味や不快な味を極力省いた太子食品が提案するプラントベースのフードです。素材が中心の「豆腐」を手軽に食べていただきたいという思いから、味付きでそのまま片手で食べられ、手軽に植物性たんぱく質が摂取できる商品を開発しました。また当社独自の「きぬ練り製法」により、硬めの豆腐ではなく、「なめらかな食感」を実現しました。味付きなのでそのまま食べることができ、「忙しい朝や仕事の合間」や「お弁当やランチ」「トレーニングのお供」そして「毎日の健康維持」などあらゆるライフスタイルに対応できる商品です。1本でたんぱく質10gが手軽に摂取できます。

そして9月1日より、商品リニューアルと累計100万本達成に感謝を込めて、総額100万円相当の景品がある消費者キャンペーンを実施します。応募はがきにバーコードを1枚貼り付けて応募いただくと、抽選で1,000名様に商品券1,000円分が当たります。応募期間は2023年9月1日から11月30日の消印有効となっております。

### 「さらにおいしくなった」味のリニューアルポイント

- 1) かつおだし味：かつお節と昆布エキス、しいたけエキスに風味豊かな「花かつお」を加え、口の中に広がる香りと後味の素晴らしさを実現しました。
- 2) ブラックペッパー味：あらびき胡椒に「野菜だし」で旨みをプラスし、ほんのり野菜の旨みが口の中に残ります。さらにおいしくサラダとの相性もUP。
- 3) 麻婆豆腐味：麻婆ソースや大豆ミートを増量、新たに「しいたけ」をプラスして、具材感アップ。食べ応えと満足感を追求し、さらにレンジで温めても、よりおいしくお召し上がりいただけます。

### 商品特長

- 1) 絹ごしのような「なめらか食感」で味付きなので、口当たりがよく、そのまま食べておいしい。
- 2) 賞味期間61日間で買い置きに便利です。
- 3) 持ち運びしやすく食べやすいバータイプ。おにぎりの代わりに、スポーツそして毎日の健康維持のために。

販売価格は150円（税込み）、販売エリアは全国、年間販売数300万本を見込んでいます。

### 商品概要



商品名	規格	賞味期間	販売売価	販売エリア
豆腐バーかつおだし味	1本入	61日間	150円（税込み）	全国
豆腐バーブラックペッパー味	1本入	61日間	150円（税込み）	全国
豆腐バー麻婆豆腐味	1本入	61日間	150円（税込み）	全国

### 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

〒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。