

豆腐市場に「新風」、業界初 充填タイプの「木綿豆腐」 水切り不要の木綿豆腐、水さらしが無いから旨みが逃げない 2025年9月1日発売 北の大豆味わい木綿120g×3 新発売

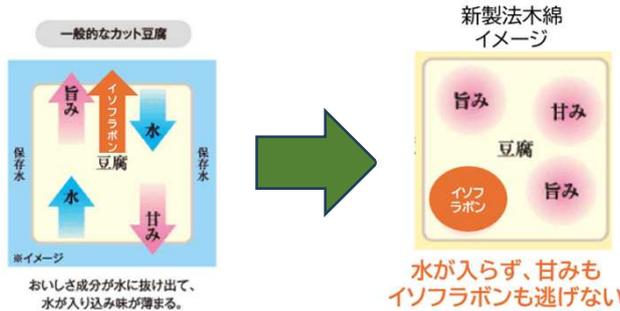


太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長：工藤茂雄）は、「北の大豆味わい木綿120g×3」を2025年9月1日より新発売します。

豆腐市場は年々減少傾向、特に素材型と呼ばれる1丁400gタイプが減少しております。この背景として、家族世帯の減少、若年層の豆腐離れ、食卓の洋風化も一つの要因で、逆に3個や4個タイプの小分け商品が年々伸長しております。そして今回「小分け木綿豆腐」の市場調査をした結果、お客様からは豆腐への味や、水がこぼれるなどの使いにくさ、さらに商品の産地などの不満もありました。そのような市場背景から、当社では独自技術を用いた、「小分けタイプの木綿豆腐」を商品化することにしました。今回開発した商品は、お客様の不満である「豆腐本来の味が感じられない」「国産大豆の商品が欲しい」「開けた時に水がこぼれる」を解決した商品です。

新商品の「北の大豆味わい木綿120g×3」は、当社のきめ練り製法を用いた独自技術で、「業界初充填タイプの木綿豆腐」になります。充填パックになっておりますので、本来は入っている「保存水」が無く、旨みが逃げないため、おいしさも長持ちします。長年ご愛顧いただいている、1998年発売の「北の大豆シリーズ」として最高品質の商品をお客様にお届けしたいと考えております。太子食品は、健康づくりに奉仕することを掲げ、今後もよりよい商品づくりをまいります。

※充填豆腐・・・「豆乳」に「にがり」を入れたあとにパックして凝固させる豆腐です。このような製法から充填豆腐には、「絹ごし豆腐」しか存在しませんでした。きめ練り製法をもちいた独自技術で「業界初の充填タイプの木綿豆腐」を開発することができました。



商品特長

- 1) 水さらしが無いから旨みが逃げない、美味しさ長持ちし、水切り不要の木綿豆腐。
 - 2) 北海道産大豆100%使用し、大豆の美味しさをひきだす豆乳製法で青臭みが少ない味を実現しました。
 - 3) 便利な3個タイプの小分け、食べきりサイズの120g。賞味期間も22日間と長く保存にも便利。
- 販売売価198円(税込み)、販売エリアは東日本エリア、販売数144万個を見込んでおります。

商品概要



発売日	2025年9月1日(月)
商品名	北の大豆味わい木綿
内容量	120g×3
賞味期間	22日間
販売地域	北海道・東北・関東
販売売価	198円(税込み)
販売目標数量	144万個

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 メール: 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。