

あんかけをかけてすぐ食べられる「和風惣菜豆腐」 2025年9月1日 椎茸入り国産手盛り寄せ新発売

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、「椎茸入り国産手盛り寄せ220g」を2025年9月1日より新発売いたします。

豆腐は、素材型が縮小し、おかずになる惣菜タイプの商品が増えてきています。豆腐の健康的なイメージは根強く、さらに手軽に食べたいという要望が年々強くなっている背景が考えられます。そのような中、今回は調理時間を短縮し、本格的な「和風惣菜豆腐」を商品化いたしました。

今回商品化した「椎茸入り国産手盛り寄せ220g」は、「ほんのりだしの味がついた、ふんわりした食感の手盛り豆腐」に「スライス椎茸」入りで、「特製のたれ」がセットになっています。椎茸はスライスタイプで食べ応えのある大きさにカットしたものを、あらかじめ豆腐と一緒にパックし、特製のタレは、かつおと利尻昆布の旨味と生姜の風味が特長で、とろみのある和風あんかけ風に仕上げております。

麻婆豆腐やスンドゥブなどの、中華風・韓国風も人気ですが、かつおと昆布のだしが椎茸の食感とマッチし和の心を感じる、おかずになる「和風惣菜豆腐」もおすすめです。

商品特長

- 1) 国産大豆を100%使用した手盛り寄せ豆腐はおだし味付きで、スライスした椎茸と一緒にパック。特製のたれは、かつおと利尻昆布の旨味と生姜の風味が特長で、とろみのある和風あんかけ風です。名峰蔵王山の伏流水を使用した豆腐の食感に合わせた商品です。
- 2) 特製のタレをかけてレンジで1分40秒加熱するだけで、「和風惣菜豆腐」ができます。
- 3) お好みの野菜や薬味を追加したり、ご飯や麺類にかけても美味しく召し上がれます。

椎茸入り手盛り寄せ豆腐は 各販売売価250円(税込み)、年間販売数50万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	椎茸入り国産手盛り寄せ
内容量	220g
賞味期間	13日間
販売地域	東日本エリア
販売売価	250円(税込み)
販売目標数量	50万個/年

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。