

消費者が選択する時代へ 畜肉・魚肉・大豆ミートに続く“第4の選択肢” 中は豆腐・外は海藻由来の皮「ほぼ植物性」でできた、日本の新食文化 添加物をほぼ使用していない国産大豆使用「豆腐ソーセージ」を新発売

～カロリー・食塩は畜肉の約1/2、コレステロール0で「食べて知らず知らずに健康に」～

太子食品工業株式会社(本社:青森県三戸郡三戸町、代表取締役社長:工藤茂雄)は、プラントベースシリーズ「motTOFU(モットーフ)」ブランドより、創業以来の理念である「食べて知らず知らずに健康になる」を具現化する、新機軸のプラントベースフード(PBF)、そして太子食品の新事業として「お豆腐屋さんのおいしい豆腐ソーセージ」を2026年2月2日に全国で新発売いたします。販売価格は268円(税込)です。

なめらか豆腐バーシリーズは、2023年2月の発売以来、累計出荷本数2,400万本(2026年1月現在)を突破し、多くのお客様にご支持いただいております。食や生活環境の変化により、即食・簡便性が求められる中、豆腐も素材から惣菜型へと進化し、特に「豆腐バー」市場が拡大しています。

開発の背景として豆腐の価値を再定義し、若年層の「豆腐離れ」に挑む現在、日本の豆腐市場は人口減少や食の簡便化により、伝統的な丁タイプの需要が減退し、若年層の「豆腐離れ」が深刻な課題となっています。一方で、健康志向の高まりから加工肉市場では健康訴求品のシェアが拡大しており、特に「添加物」や「塩分」に対する消費者の不満が顕著です。当社はこれまでも、余計なものを加えない「引き算の美味しさ」を追求し、1997年には業界に先駆けて「遺伝子組み換え大豆不使用」を宣言するなど、安全・安心な商品作りを続けてまいりました。今回、豆腐を「調理素材」から「即食(Ready to Eat)」へと進化させた新ブランド「motTOFU(モットーフ)」の考え方に基づき、畜肉・魚肉・大豆ミートに続く“第4の選択肢”として、ヘルシーさと美味しさを両立した「豆腐ソーセージ」を提案いたします。

■ 商品の特長:独自の「きぬ練り製法」で驚きのなめらか食感、「肉不使用」

1. 健康を作るソーセージ

豆腐由来の「植物性たんぱく質」をしっかり摂取でき、大豆に含まれるイソフラボンやマグネシウム、そして100gあたりのカロリーおよび食塩相当量は畜肉ソーセージの約1/2を実現しました。また、コレステロールは0mgです。(動物性脂肪不使用)

2. 独自の「きぬ練り製法」を採用

若年層に支持されている「豆腐バー」シリーズで培った独自の「きぬ練り 製法」を応用。油を多用することなく、ざらつきのないなめらかな食感と、豆腐ならではのクセの少ない味わいに仕上げました。

3. 安心・安全へのこだわり(添加物ほぼ不使用)

食感改良剤、発色剤、保存料、着色料は一切使用していません。野菜素材ベースの味付けと、海藻由来の皮を使用することで食物繊維がとれ腸活にも。丁寧な加熱殺菌により日持ち向上剤に頼らない安全性を確保しています。

発売日は2026年2月2日、販売地域は全国、年間販売数72万PK、販売価格は268円(税込)になります。

商品概要



147Kcal/4本、たんぱく質12g/4本
コレステロール0mg

商品名	規格	賞味期間	販売価格	販売エリア
豆腐屋さんのおいしい豆腐ソーセージ	4本入り	61日	268円(税込)	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。