

伝統行事「夏越の大祓」で無病息災を願う、つるりとのごし

良い「夏越豆腐 国産絹」を春夏限定で新発売

～日光名水仕立て・国産大豆100%使用、祈禱大豆で健やかな夏を～

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)は春夏限定商品として、伝統行事にちなんだ「太子食品 夏越豆腐(なごしとうふ) 国産絹 360g」を2026年3月2日より関東エリアで新発売いたします。販売価格は180円(税込)です。

【現状課題】

近年、夏の平均気温が歴代1位を記録するなど記録的な猛暑が続いており、食生活においても「よく冷えた」「のどごしがよい」食材へのニーズが高まっています。本商品は、こうした夏の「のどごし」ニーズに応えつつ、日本古来の伝統行事を通じて健康を願う新しい食習慣をご提案するものです。

【商品開発の背景とコンセプト】

1. 伝統行事「夏越の大祓(なごしのおおはらえ)」との連動、「夏越の大祓」とは、一年の半分に当たる6月30日に、半年間で身に溜まった厄や穢(けが)れを祓い、残り半年の無病息災を祈る神事です。古来より白い豆腐には「邪気を払う霊力が宿る」とされ、身を清める食べ物として伝えられてきました。
2. 健やかな夏を願う「祈禱大豆」の使用、本商品には、日光の神社にて「お召し上がりになる方の健康」をご祈禱いただいた国産大豆を使用しています。家族みんなで食べる冷奴として、夏の健康維持に貢献いたします。

【商品特長と環境について】

1. 従来のカット絹豆腐と比較して、舌に触れた時の「つるんとした食感」を大幅に向上させました。暑い夏でも食が進む、爽やかなのどごしを実現しています。
2. 日光名水仕立て・国産大豆100%「タイシの生命」ともいえる日光国立公園の麓から湧き出る清らかな水と、厳選された国産大豆のみを使用し、大豆本来の旨みを引き出しました。
3. 環境への配慮(サステナブルタイシ) 包装材にはバイオマスインキを採用しています。また、製造拠点の日光工場ではLNGガスコージェネレーションシステムを導入し、CO2排出量削減による環境負荷低減に取り組んでいます。

販売エリアは関東エリア、販売価格は188円(税込) 期間販売数を72万個を見込んでおります。

商品概要



商品名	規格	賞味期間	販売価格	販売エリア
夏越豆腐 国産絹	360g	16日	188円 (税込み)	関東

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。