

## 女子栄養大学との共同開発

### 「料理のバリエーションが広がる新しい豆腐」新発売

～味付けが決まらない、買い置きがしにくい、  
食卓のマンネリ化、を華やかにヘルシーに解決！～

株式会社三和豆水庵（本社：茨城県古河市）は、女子栄養大学（埼玉県坂戸市）との共同開発で、豆腐の新商品「女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 鰹だし風味」「女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 チキンスープ味」を2019年3月4日（月）より全国のスーパーなどで発売します。

豆腐料理のバリエーションが少ない、週に一度くらいしか食べない、味噌汁くらいにしか使わない、といった悩みを持つ若い女性層を中心に、食卓でもっと豆腐を楽しむための商品としておすすめです。



#### ■商品概要

- <商品名>女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 鰹だし風味  
女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 チキンスープ味
- <発売日>2019年3月4日（月）～
- <規格/希望小売価格>1枚/248円（税抜）
- <販売チャネル>全国のスーパー、CVS、ドラッグストアなど
- <賞味期限>製造日から14日

■チキンスープの味で、グラタンやパスタ、ソテーなどの洋風料理に大活躍。和風だし入りで肉類など他の素材となじみが良い、今までになかった調理が簡単になる味付け豆腐！



<調理例 左：豆腐カルボナーラ（チキンスープ味使用）、右：和風豆腐ハンバーグ（鰹だし風味使用）>

主菜がいつもワンパターンになったり、もっと健康を配慮した食事を食べたい！と思っても、毎日の料理のバリエーションに悩みを持つという声を多く聞きます。そんなシーンにぴったりなのが3月4日（月）発売の「女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 鰹だし風味」「女子大生が考えた料理を格段においしく作れる豆腐 チキンスープ味」です。

商品の企画開発には、女子栄養大学栄養学部食文化栄養学科の学生たちが携わりました。（指導：浅尾貴子専任講師 フードマーケティング研究室）。今の豆腐マーケットを調べたり、女子大生の自宅での食事の調査により、豆腐は予測以上に活用されておらず、食卓への登場頻度が低いことから、現代の食卓ニーズにあわせた新しい豆腐商品の開発を行いました。

## ■開発した女子栄養大学学生のコメント

### ★発想ポイント

私たちの調査では、豆腐を使ったメニューバリエーションの少なさが浮き彫りになりました。豆腐は何にでも合う素材ですが、だからこそ、どう調理するのが良いかわからないという一面もあると気づきました。そこで、洋風料理に使いやすい豆腐、和風料理に使いやすい豆腐と明確にわけることで、メニューが思い浮かびやすいようにしてはどうかと考えました。

### ★こだわりポイント1 味付け

豆腐は塩分がなく、味付けの仕方により料理の仕上がりに差が出やすくなります。また、短時間で味をしみこませることが難しい素材です。そこで、あらかじめ豆腐に下味を施すことで、料理の仕上がりに差が出にくく、時短で仕上げることができるようになりました。

### ★こだわりポイント2 下処理と調理時間

豆腐料理を作る際に水切りが必要になるのも、時短の時代に不便な点だと気づきました。そこで、水切り不要、パックをあけたらすぐに使える豆腐を作りたいと考えました。この豆腐があれば、時短できた分、写真映えする可愛い盛り付けをすることにも時間を使えます。地味になりがちなお豆腐料理も、華やかな食卓の一品になります！

### ★こだわりポイント3 買い置きニーズ

消費期限が短すぎると買い置きに困る、豆腐の1個が大きすぎる、という意見もあり、今回の豆腐は比較の日持ちがするように、従来の豆腐などの技術を応用して製造しました。また、無駄なく1回で使い切れるように、世帯人数が少ない家庭でも使いやすいよう工夫しました。

### ■三和豆水庵とは

「波乗りジョニー」「男前豆腐」「お刺身湯葉」など、豆腐を中心とした食品製造販売メーカー。美味しさと手造り感をモットーに、お客様の食文化に貢献するため、日々安心・安全な食品づくりに、取り組んでいます。

◇ホームページ <http://www.sanwatousuian.co.jp>

### ■女子栄養大学とは

埼玉県坂戸市と東京都豊島区にキャンパスをもつ、栄養学の単科大学。「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを建学の理念とし、多くの栄養士、管理栄養士、養護教諭、家庭科教諭、臨床検査技師等を輩出。建学の理念の具現化として、多くの産官学連携での活動に取り組んでいる。

◇ホームページ <http://www.eiyo.ac.jp>

### ■この件に関するお問合せ先

◇株式会社三和豆水庵 営業部

TEL0280-76-3000

Mail [info@sanwatousuian.co.jp](mailto:info@sanwatousuian.co.jp)

電話受付時間：月～金 9時～17時

◇女子栄養大学 広報戦略室 社会連携課

TEL 03-3918-3701 担当：中津井（ナカツイ）

mail [gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)

電話受付時間：月～金 9時～17時、土 9時～12時