

2025 年 9 月 10 日

報道関係各位

～ 厚揚げ市場に革新をもたらした「焼いておいしい絹厚揚げ」がさらに進化～

厚揚げメニューを広げる『厚揚げ惣菜シリーズ』

『炒めておいしい絹厚揚げ』『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』

ひとり鍋初の具材入り商品

『たんぱく質のとれる肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』

2025 年 9 月 11 日より発売のお知らせ

相模屋食料株式会社（本社：群馬県前橋市/代表取締役社長 鳥越淳司、以下 相模屋）は、食材として人気の高い絹厚揚げなどの厚揚げ類を惣菜型商品に仕立て、『厚揚げ惣菜シリーズ』として3種5品を2025 年 9 月 11 日より発売いたします。惣菜型商品に仕立てることで、厚揚げ等揚げ類の新たな食べ方を提案するとともに、調理の簡便性・利便性や味付が決まるメリットを提供し、厚揚げの調理シーンや食シーンをさらに広げていきます。

厚揚げ類は、近年、食材として人気が高まっており、食卓に多く上がるようになっていきます。特に絹厚揚げは「煮る・焼く」といった従来の調理法に留まらず、炒め物を中心に幅広い調理法や食べ方がされており、出荷額※が前年度比 110%以上で成長し続けています。肉の代わりに嵩増しや簡便・時短調理、ヘルシー等のニーズも高く、今後さらに需要が増すと見られます。

そうした厚揚げ類のニーズ・期待感の高まりに応え、素材系商品である厚揚げ類を惣菜系商品に進化させた『厚揚げ惣菜シリーズ』で新たな食べ方を提案し、メニューの可能性を広げていきます。人気の炒め物メニューを手軽につくって楽しめる『炒めておいしい絹厚揚げ』2品と、人気の「とうふグラタン」を進化させた『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』2品、とうふ惣菜の看板商品「ひとり鍋」初の具材入り商品『たんぱく質のとれる 肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』の計5品を展開。フライパン調理、オーブントースター調理、レンジ調理など異なる調理法とメニューバリエーションで消費者の多様なニーズに応え、厚揚げ類の食シーンや調理シーンの拡大を図ります。

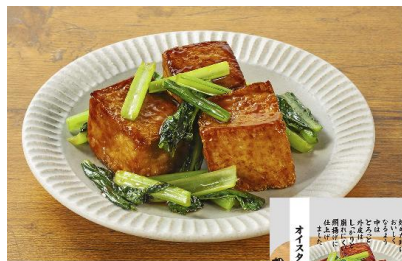
※相模屋 2024 年度出荷額

■『炒めておいしい絹厚揚げ』

～厚揚げ調理の新定番「炒め物」ニーズに応えて厚揚げを進化～

何にでも合うおいしさや適度なボリューム感、ヘルシーさと手軽さなどから、炒め物での厚揚げ需要が伸び続けています。野菜と一緒に炒めたり、肉の代わりに用いたり、嵩増しを図ったりなど様々な使われ方をされており、手軽なフライパン調理に適した手軽な食材としての需要が伺えます。そうしたニーズに応え、絹厚揚げの新定番「炒め物」メニューをご自宅で手軽においしく楽しんでいただけるよう、炒め物専用につくりあげた絹厚揚げと調味ソースをセットにした商品をつくりました。

絹厚揚げは、炒めた時においしくなるよう、中はとろつと、外皮はしっかりと崩れにくく仕上げています。全ての面で皮のおいしさを味わっていただけるようにサイコロ状につくりあげ、ソースとよく馴染むように皮を少し分厚く仕上げました。調味ソースはコクのあるオイスターソースと、食欲そそるにんにくの風味とアンチョビの塩味の効いたアンチョビガーリックソースの2種類で、調味の手間や失敗なく、ご飯にもお酒にも合う味わいに仕上がります。小松菜やブロッコリーなどの野菜と一緒に炒めるとよりおいしくいただけるようにつくりあげており、厚揚げの炒め物メニューの幅を広げます。



■『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』

～『とうふグラタン』を進化させ、グラタンメニューの可能性を広げる～

相模屋とうふ惣菜シリーズの中でも人気の高い『とうふグラタン』と、食材として人気の高い「厚揚げ」を組み合わせ、新たなグラタンメニューに進化させました。ホットメニューの素材としてポテンシャルの高い厚揚げを、ホットメニューの王道「グラタン」に仕上げ、秋冬にぴったりの惣菜商品『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』として提案します。

『たんぱく質のとれる とろり厚揚げグラタン』は、グラタン専用につくりあげた絹厚揚げと専用のグラタンソース、容器をセットにした商品です。容器に絹厚揚げとグラタンソースを入れ、チーズをトッピングしてオーブントースターで焼くだけで、簡単に厚揚げグラタンが楽しめます。

絹厚揚げはグラタン専用、外皮はしっかり、中の豆腐は焼くととろりとした食感につくりこみ、グラタンにした時によりおいしく味わえるように異なる食感に仕上げました。グラタンソースはトマト感たっぷりの王道のトマトソースと濃厚な旨みたっぷりのデミグラスグラタンソースの2種類で、絹厚揚げのおいしさをより引き立てます。

とうふ惣菜シリーズ同様、お好みのトッピングアレンジを楽しんでいただけるよう、少しだけ調理の手間をかける楽しさ・アレンジする楽しさを残した仕立てにしています。簡単調理・時短調理志向とともに、ちょっとだけ調理したい機運にも応え、新たな厚揚げメニューの浸透を図ります。



■『たんぱく質のとれる 肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』

～大ヒット商品『ひとり鍋』シリーズの進化形・初の具材入り商品登場！～

2013年の発売から成長し続ける人気のとうふ惣菜商品『ひとり鍋』シリーズに、初の具材入り商品として『たんぱく質のとれる 肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』を発売します。

『ひとり鍋』シリーズは、専用につくったおぼろとうふと豆乳だし、調味たれ、電子レンジ対応の容器がセットになった商品で、おとうふと豆乳だし、調味たれを容器に入れ、電子レンジで3分加熱するだけでおいしいおとうふ鍋がいただけます。スンドゥブ、湯とうふ、麻婆豆腐とバリエーションも豊富な上、お好みのトッピングでアレンジ自在なことから根強い支持を集めてきました。

しかし、具材のトッピングアレンジを楽しまれる方が多い一方、具材入りの要望をいただくこともあり、『ひとり鍋』シリーズの看板メニュー「スンドゥブ」で新たな味と具材入りの商品を開発しました。これまで中心だった魚介系でなく、新たに肉系の味わいのスンドゥブに仕立て、具材には肉厚の手揚げのきざみ揚げを入れてつくりあげています。肉の旨みを引き出した中辛口のスンドゥブだれと、肉系の味わいに合うようにつくりあげた専用のおとうふ、しみみ抜群の肉厚のきざみ揚げで、食感も味わいもお肉感たっぷりの満足感ある一品に仕上がっています。

シリーズ初の具材入りスンドゥブで、進化した新たなひとり鍋の魅力をお届けします。



【相模屋食料株式会社 会社概要】

- 代表者 代表取締役社長 鳥越 淳司
- 本 社 群馬県前橋市鳥取町 123 TEL : 027-269-2345
- 設 立 1951 年 10 月
- 資 本 金 8000 万円
- 売 上 高 446 億円 (2025 年 2 月期計／グループ計)
- 事業内容 大豆加工食品 (豆腐・油あげ・厚揚げ等) 製造および販売
- 事業の特徴 豆腐の基本である木綿とうふ・絹とうふに最も力を入れることで培ったノウハウをもとに「おとうふをおもしろくする」をコンセプトにした自社開発商品も広く展開する豆腐業界のリーディングカンパニー。機動戦士ガンダムとコラボレーションした「ザクとうふ」、Plant Based Food としてのおとうふの魅力を伝える「ナチュラルとうふ」や「BEYOND TOFU」、「うにのようなビヨンドとうふ」、「白子のようなビヨンドとうふ」など、伝統食品おとうふの魅力を幅広い層へ伝えています。
また、豆腐づくりの高い技術を持ちながらも経営状況が厳しくなった豆腐メーカーの事業再生に取り組んでおり、これまでに 12 社の救済・再建を行い、12 社全て黒字化を達成しています。地域の特色ある豆腐文化を保護・継承し、豆腐文化の再興・発展に努めるとともに、中小企業の重要課題である事業承継に努めています。

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

広報部 : 03-5213-4955

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

フリーダイヤル : 0120-59-3030

ホームページ : <http://sagamiya-kk.co.jp/>