

2025 年 9 月 10 日

報道関係各位

湯葉の新しい食べ方を提案する“湯葉惣菜”シリーズに
新たなメニューカテゴリー「湯葉グラタン」「ゆばスープ」が登場！
～既存メニュー「湯葉鍋」「おつまみ湯葉」でも新味登場～

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、湯葉の新しい食べ方を提案する湯葉惣菜シリーズの秋冬商品として「グラタン」と「スープ」2種類の新たなメニューカテゴリーをつくり、『湯葉グラタン』2品と『ゆばスープ』2品を2025年9月11日より発売いたします。合わせて、既存の湯葉惣菜『湯葉鍋』『おつまみ湯葉』から新商品をそれぞれ1品発売いたします。

湯葉惣菜シリーズは、素材型の食品である湯葉を惣菜型の商品に仕上げた、湯葉の新たな食べ方を提案するシリーズです。食べ方の提案に加え、少し贅沢な味わいを手軽においしく食せることから人気のシリーズとなっており、湯葉の市場を広げています。

■湯葉惣菜の秋冬新メニュー「グラタン×湯葉」2品、「スープ×湯葉」2品が登場！

『とろける湯葉グラタン』は、フィユ状に重ねた湯葉と専用のグラタンソース、容器をセットにした商品です。湯葉とグラタンソースを容器に入れ、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、とろけるような湯葉の旨みとコクがたっぷり楽しめる湯葉グラタンがいただけます。濃厚でやわらかな湯葉の味わいを楽しめるよう、ソースは「カレーソース」と「イカスミソース」の2種類を用意しました。クリーミーでコクのある湯葉に旨みたっぷりのソースが相性抜群で、おとうふよりも少し贅沢な湯葉の特別感も楽しめる味わいです。

『ゆばスープ』は、とろりやわらかな湯葉と大豆だしのスープにスープの素、電子レンジ調理対応の容器がセットになった商品です。湯葉は食感と味わいを楽しめるようにカットした「湯葉ひれ」をたっぷり入れており、スープはしびれる辛さが人気の「麻辣湯」と濃厚な旨みの「魚介とんこつ」の2種類を用意しました。麺メニューで人気のスープと合わせることで、「湯葉ひれ」を麺のようにも楽しめる仕立てにしています。また、具材を色々加えて楽しめるように作りあげており、お好みのトッピングで湯葉とスープの組み合わせをさらにおいしく楽しんでいただけます。



<とろける湯葉グラタン カレーソース>



<ゆばスープ 麻辣湯>

相模屋の秋冬季節商品『とうふグラタン』『とうふスープ』は、おとうふと洋風メニューとの組み合わせに加え、トッピングでアレンジを楽しめることからリピートも多く、季節商品ながら伸長し続けている人気商品です。そうした消費者のニーズや期待感の高さに応えるため、今季は湯葉と組み合わせた商品をつくりあげ、新たなバリエーションを創り出しました。

おとうふよりも少し特別感のある湯葉と組み合わせることで、「とうふグラタン」「とうふスープ」とは異なる新たな魅力を提案し、湯葉の食べ方を広げます。

■人気の湯葉惣菜『湯葉鍋』・『おつまみ湯葉』で、季節感を楽しめる新商品2品を発売！

湯葉が主役の鍋メニュー『湯葉鍋』から、肉辛味噌味の『16 層の湯葉を重ねた とろける湯葉鍋 肉辛味噌つゆ』を新たに発売します。16 層に重ねたとろける生湯葉と豆乳に専用の辛味噌たれ、電子レンジ専用の容器がセットになった商品で、電子レンジで3分半加熱するだけで、贅沢な味わいの湯葉の鍋料理が楽しめます。濃厚で旨みのある生湯葉の層は弾力があり、お肉のようなボリューム感で、肉系のエキスコクのある味噌を合わせた辛味噌たれと相性抜群です。濃厚な旨みのピリ辛の味噌味は、寒い冬にぴったりの味わいです。

『おつまみ湯葉』からは、秋冬にぴったりの味わい『おつまみ湯葉 生姜あんかけ』を新たに発売します。フィッシュ状に重ねた湯葉と「生姜あんかけ」たれをセットにした商品で、ちょっと贅沢なおつまみとして、湯葉を手軽に楽しんでいただけます。寒い季節に人気の「生姜」と「あんかけ」を組み合わせたたれは、湯葉にもよく馴染み、体が温まる優しい味わいで、そのままでも温めてもおいしくいただけます。

人気の商品に季節に合わせた新たな味わいを加え、季節感を一層楽しめるラインアップで湯葉の食シーンをさらに広げていきます。



＜16 層の湯葉を重ねた とろける湯葉鍋 肉辛味噌つゆ＞



＜おつまみ湯葉 生姜あんかけ＞

昨年発売の秋冬季節商品『湯葉鍋』と今年3月発売の春夏季節商品『おつまみ湯葉』は、湯葉の食シーンとともに食べ方を提案することで人気を博している商品です。その人気に応えし、『湯葉鍋』『おつまみ湯葉』ともに、寒い季節にぴったりの味わいに仕立てた商品を新たに発売いたします。

『湯葉鍋』は、昨年発売の「鯉と昆布のおだし」「ごま豆乳」に加え、「肉辛味噌味」を新たに発売。優しい味わいの既存2品に対し、濃厚でピリ辛のパンチある味わいで湯葉の新しいおいしさを提案します。

『おつまみ湯葉』は“お酒のおとも”という食シーンのわかりやすさと手軽さ、ちょっとした贅沢感から発売当初よりリピーターを増やし続けており、豆腐市場において今年春夏の大ヒット商品となっております。その人気に応え、季節感を強く打ち出す「生姜あんかけ」を新たに発売し、秋冬商品に拡大展開いたします。

【参考情報】**■湯葉の市場を大きく広げる湯葉惣菜シリーズの取り組み**

伝統食品である湯葉は大豆加工品の中でも特別感があり、「おいしそう・食べてみたい」と高い関心や期待感を持たれてきました。しかし、「食べ方がわからない」ことから購入に至りにくく、豆腐市場において消費者の興味・関心に応えきれていないカテゴリーでした。そのため、相模屋では消費者が購入しやすいよう、湯葉を惣菜に仕立て、食べ方を提案する商品として 2024 年より湯葉惣菜シリーズを発売。『おつまみ湯葉』『湯葉鍋』『湯葉フィッシュ』『湯葉フィッシュかつ』など季節に合わせて商品を展開しています。「食べてみたかった」湯葉を気軽に食せ、ちょっとした贅沢感を味わえることから人気を博しており、「湯葉を食べたい」という気運を高めています。

湯葉市場も前年比 120%※と伸長しており、そうした湯葉への関心・需要の高まりを背景に、2025 年秋冬シーズンは湯葉惣菜シリーズ商品を拡充します。寒い季節に人気のホットメニューに仕立て、和の味わいに留まらない湯葉の多様な味わい・魅力をお届けし、湯葉市場をさらに牽引していきます。

※出典：日経 POS 2025 年 6 月度データ

■三和豆水庵の湯葉づくりの技×相模屋の商品開発力がつくりだす商品

湯葉惣菜シリーズの商品は相模屋グループの三和豆水庵が製造しており、三和豆水庵の湯葉づくりの技と相模屋の商品開発力によってつくりあげた商品です。

三和豆水庵は日本の伝統食品である「湯葉」へのこだわりと湯葉づくりの技を強みとする豆腐メーカーです。大豆由来の伝統食品の中でも少し特別な存在とされてきた湯葉を、普段の食卓で食べられるものにして広めようと取り組んできました。

そうした三和豆水庵の「湯葉」を、相模屋の商品開発力によって惣菜型商品に仕立て、一般の食卓にさらに広めていきます。『ひとり鍋』や『とうふグラタン』など多くの“とうふ惣菜”でヒット商品を創り出してきた相模屋のノウハウと三和豆水庵の伝統の技が融合することで、伝統食品「湯葉」の進化を実現。湯葉惣菜シリーズで今までにない湯葉の多様な食べ方を提案し、湯葉の世界を一層広げていきます。

【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」「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/>