

2026 年 9 月 29 日

報道関係各位

～ 節約メニューの定番「鍋」を、節約しながら上品・豪華に！ ～  
**湯葉の新たな魅力と市場を創出する「鍋料理」専用の生湯葉**  
**「鍋用生湯葉」**

2026 年 10 月 1 日より新商品発売のお知らせ

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、鍋料理を贅沢に味わえる鍋料理専用の湯葉商品『鍋用生湯葉』を 2026 年 10 月 1 日より発売いたします。

物価高が続く中、「食」は最も身近な物価高対策の対象となっており、節約食材や節約メニューへの関心がさらに高まっています。一方で、「食」に対するこだわりも持たれており、節約マインドと同時に“こだわりを満たすもの・コト”への欲求が高まっています。

『鍋用生湯葉』は、そうした“食費を抑えながらも、「食」の質は落としたいくない”というマインドに応える商品としてつくりあげた生湯葉です。上品かつ繊細な味わいで、外食でいただく食べ物とのイメージがある湯葉を、節約メニューの定番「鍋料理」で存分に楽しめる商品に仕上げました。今まで「鍋」に入れるものと思われてこなかった湯葉を、「鍋料理」でいただく専用の湯葉につくりあげ、提案する商品です。“煮る料理”で用いられる「乾燥湯葉」ではなく、湯葉本来の旨みを味わえる「生湯葉」にこだわっており、「生湯葉」ならではの風味と旨みを鍋料理で堪能できます。煮込んだ時のおいしさを追求し、鍋の中で溶けにくく、裂けない湯葉を実現。幅広で長い一本物の特大サイズの湯葉に仕立て、鍋つゆの旨みとともに湯葉を存分に楽しめる満足度の高い一品に仕上がっています。

製造はグループ会社の株式会社三和豆水庵(以下 三和豆水庵)が行っており、三和豆水庵の湯葉づくりの技により湯葉の常識を覆す「生湯葉」の開発に成功。鍋料理に最適の湯葉に仕上がっています。

また、『鍋用生湯葉』は上品で贅沢な食材ながらも 258 円(税別)と手頃な価格で、いつもの鍋料理に気軽にプラスできます。鍋料理を贅沢に演出し、節約マインドと食へのこだわり両方を叶える商品として秋冬の食生活を応援するとともに、「鍋料理」という湯葉の新しい食べ方を提案することで湯葉の新たな市場を創出し、湯葉の世界を広げていきます。



#### ■家の「鍋」が上品・豪華に！鍋料理専用「生湯葉」による湯葉の新たな魅力と市場の創出

『鍋用生湯葉』は、上品な味わいの贅沢な食材「湯葉」を鍋料理専用につくりあげた「生湯葉」です。物価高を背景にした節約マインドは「食」においても顕著に表れており、節約食材や節約メニューが関心を集め続けています。一方で、「食」へのこだわりも依然として強く、おいしさや栄養、特別感・上質感など“こだわりを満たすもの・コト”への欲求も高まっています。『鍋用生湯葉』はそうしたニーズに応え、寒い季節の家庭の定番かつ節約メニューである「鍋料理」を、贅沢に演出する食材として開発しました。「鍋」の食材として想像されていなかった湯葉を、「鍋料理」で食すメリットとともに新たな食べ方として提案する商品です。

“煮る”料理で湯葉を用いる場合、やわらかで繊細な生湯葉ではなく、一般に乾燥湯葉が使われますが、相模屋では湯葉本来のおいしさを存分に楽しめる生湯葉にこだわりました。旨みがギュッと詰まったしっかりした食感の湯葉に仕立て、鍋に入れても溶けたり裂けたりすることのない生湯葉を実現しています。鍋の中でも存在感を放つ大判サイズに仕立てており、上品な味わいで外食での食べものというイメージが持たれてきた湯葉を、家庭料理の「鍋」でたっぷりと楽しめる商品に進化させた商品です。

また、豆腐よりもたんぱく質の多い湯葉を、たっぷりいただけるのも魅力となっています。味わいも見た目も贅沢で特別感のある生湯葉が、いつもの鍋料理



理を上品で豪華なものにグレードアップし、抜群のコストパフォーマンスで外食気分を楽しんでいただけます。

### ■鍋に入れた時に最高においしい湯葉が提供する“3つのおいしさ”

『鍋用生湯葉』は鍋に入れた時に最高においしい湯葉として、3つのおいしさにこだわってつくり上げました。

1つめのおいしさは「生」のおいしさです。煮ると溶けたり裂けたりしやすい生湯葉は、これまで“煮る”料理、特に鍋料理に入れるものと思われてきませんでした。しかし、湯葉の新たな食べ方として「鍋料理」を広めるにあたり、相模屋では濃厚でコクのある“素材としてのおいしさ”をたっぷりと楽しんでいただける生湯葉にこだわりました。大豆の甘みや風味を上品かつ繊細に味をえるフレッシュな生湯葉を、鍋で最も楽しめる専用の商品につくりあげております。

2つめのおいしさは「煮込んだ時のおいしさ」です。『鍋用生湯葉』は、三和豆水庵独特の熟練の技で旨みがギュッと詰まったしっかりした食感の生湯葉につくりあげており、一般的な生湯葉のように鍋で溶けたり、裂けたりしない生湯葉に仕上がっています。

3つめのおいしさは「満足感から来るおいしさ」です。長い一本物の特大サイズの湯葉に仕立て、湯葉を思う存分たっぷり楽しんでいただける商品に仕上がりました。やわらかで繊細な湯葉を上品にいただく一般的な食べ方に対し、しっかりとした食感の湯葉を贅沢にたっぷりいただく今までにない食べ方で、高い満足感を得ていただけます。

従来の鍋料理や湯葉の食べ方の常識を覆す「3つのおいしさ」で、初めての「食」の経験を提供し、贅沢感とともに特別感を感じられる商品として、家庭の鍋料理を豪華に演出いたします。



### 【参考情報】

#### ■湯葉の市場を大きく広げる「湯葉」商品展開の取り組み

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』『湯葉フィユ』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。

相模屋の湯葉商品は2023年春から3倍の規模に成長※しており、そうした湯葉への関心・需要の高まりを背景に、2026年秋冬シーズンは湯葉惣菜シリーズ商品に加え、素材としての湯葉のおいしさを楽しんでいただける湯葉商品『鍋用生湯葉』を新たに発売いたします。湯葉の多様な味わい・魅力をお届けすることで、湯葉市場をさらに牽引していきます。

※出荷ベース

#### ■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

『鍋用生湯葉』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、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して取り組んできました。相模屋グループ入りにより、『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ました。

湯葉惣菜シリーズのヒットによって一層培われた湯葉づくりの技とノウハウをもとに、素材としての湯葉の魅力を高め、可能性をさらに広げていきます。

## — 商品概要 —

- 商 品 名:鍋用生湯葉
- 発 売 日:2026年10月1日
- 賞味期限:15日間
- 参考価格:258円(税別)
- 販 売 先:関東甲信越を中心としたスーパーマーケットなど

## 【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 457 億円 (2026 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」、おとうふの新たな価値を創りだした「うにのようなビヨンドとうふ」や「白子のようなビヨンドとうふ」「ナチュラルとうふ」「BEYOND TOFU」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/>