

2026 年 9 月 30 日

報道関係各位

～油揚げの常識を覆す、まったく新しいタイプの油揚げが節約メニュー商品として登場！～

お肉と一緒に炒めて、おいしさもボリュームもアップする“油揚げ惣菜シリーズ”

『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』

2026 年 10 月 1 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、油揚げを惣菜型商品に仕立てた『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』を 2026 年 10 月 1 日より発売いたします。炒め物専用につくりあげた油揚げと専用の調味たれをセットにした商品で、肉や野菜と一緒に炒めるだけで簡単においしい炒め物が出来上がります。油揚げは“肉と一緒に食べた時のおいしさ”を追求し、従来の油揚げの常識を覆す今までにないタイプにつくりあげたもので、油揚げの可能性を大きく広げています。さらに煮物や鍋物で食されてきた油揚げを炒め物の惣菜型商品に仕立てることで、調理の簡便性・利便性や味付けが決まるメリットを提供し、油揚げの調理シーンや食シーンを広げていきます。

油揚げは豆腐や厚揚げと同様に節約食材として注目されており、家庭の食卓での出現率が高まっています。手軽に使える食材として消費者の期待も高く、煮物や鍋物といった従来の調理法・食べ方に留まらず、“焼く・炒める”など調理法・食べ方も広がっています。特に、節約食材を美味しく食べられ、手間も時間もかからない調理法「炒め物」は、嵩増しや簡便・時短調理等のニーズに応えるものとして今後さらに需要が増すと見られます。そうしたニーズに応え、油揚げを「炒め物」でいただく惣菜商品に仕立てました。肉や野菜と一緒に炒めていただく油揚げ惣菜で、簡単においしい炒め物をいただくことができます。「肉をおいしく食べるため」の油揚げにこだわり、肉と一緒に食べた時においしい油揚げの味と食感を追求。これまで培ってきた油揚げづくりのノウハウを最大限に活用することによって、肉厚でしっかりした食感の“お肉と一緒に食べた時においしい油揚げ”を実現しています。

専用のたれは炒め物の定番の味で、肉と油揚げのおいしさを引き立てる味わいに仕上げた 2 種類を用意しました。こってりコクのある味わいの『甘辛味噌』とパンチのきいた味わいの『にんにく醤油』で、炒め物のおいしさを存分に楽しんでいただけます。

少ない肉の量でも油揚げがボリュームと味をアップする“マシマシ”の油揚げで、節約しながらもおいしく満足度の高い食を提供し、油揚げの世界を広げていきます。



■ 油揚げを炒め物の食材に！肉と一緒に炒めるボリュームも味も“マシマシ”な油揚げ

従来は煮物や鍋物で食されてきた油揚げも、近年の節約志向を背景に節約食材として“焼く・炒める”など幅広い調理法で食されるようになってきました。何にでも合うおいしさやヘルシーさ、手軽さなどから、油揚げへの消費者の期待は高く、油揚げの需要は伸び続けています。

一方で、「炒め物」は肉や野菜を炒めるだけでおいしくいただけ、食材の組み合わせによって、低コスト・嵩増し・ヘルシー・簡便・時短などのメリットを実現できるメニューとして人気が高まっています。

そうした期待や需要に応え、肉と一緒に炒めて食べる油揚げ『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』を開発しました。“肉をおいしく食べるための油揚げ”としてつくりあげた商品で、肉と一緒に炒めて専用のたれで味付けしていただきます。肉厚でしっかりした食べ応えのある食感の油揚げと、肉と油揚げを引き立てるコクやパンチのある味わいの専用たれで、炒め物の味もボリュームもアップする一品です。

■ 従来の油揚げの常識を覆すことで実現した新たな油揚げ“肉をおいしく食べるための油揚げ”

『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』は、“肉をおいしく食べるための油揚げ”として、“肉と一緒に炒めた時のおいしさ”にこだわってつくり上げました。

油揚げは、従来の油揚げの常識を敢えて覆すつくり方で、相模屋の油揚げづくりのノウハウによって実現しています。煮物で食されてきた従来の油揚げは、皮も中の豆腐生地もふんわりとやわらかく、大豆の風味や旨みを引き出したものが良しとされてきました。それに対し、『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』の油揚げは、肉と一緒に食べた時においしくなるように肉厚で、皮は敢えて硬く食感が出るように仕上げています。中身の豆腐生地も、肉と一緒に食べた時に噛み応えがぴったり合うようしっかりした食感にこだわりました。肉厚の生地を極限まで絞り、水を切って、温度を調整しながら揚げ上げることで、皮の食感を出しながら、中身はしっかりした肉厚の油揚げに仕上げています。たれの絡みやすさにこだわり、肉と一緒に炒めた時においしくなるよう、コクのある味わいながらも大豆の風味は敢えて抑える工夫も行っております。



また、油揚げは肉のカットサイズに合わせて予めカットしており、肉と一緒に食べた時の味わいや食感を高めています。肉との相性・食べ応えともに抜群で、少ない肉の量でも味わいとボリューム満点の炒め物を楽しめる上、たんぱく質量は1パックあたり 27g※と多く含まれており、肉と油揚げで動物性と植物性のたんぱく質を一度にしっかりと摂ることができるのも魅力です。

※『にんにく醤油』のたんぱく質量。『甘辛味噌』は 24g。

■ 味付けの手間いらずで、間違いない美味しさを実現

『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』は惣菜型商品として、専用のたれをセットにしており、炒め物の定番の味『甘辛味噌』と『にんにく醤油』の2種類の味を用意しました。

『甘辛味噌』は炒め物で人気の甘辛い味わいの味噌だれで、肉や野菜と相性抜群。コクのある味噌だれは肉厚の油揚げとも馴染みがよく、子供から大人まで楽しんでいただけます。

『にんにく醤油』はにんにくの香りと風味でパンチのある味わいのたれに仕上げており、ガッツリ系の炒め物として、油揚げの新たな魅力を引き出しています。『甘辛味噌』『にんにく醤油』ともに肉と油揚げのおいしさを引き立て、ご飯が進む味わいです。

“炒めた時においしいたれ”にこだわってつくり上げた専用の調味たれで、味付けの失敗なく、簡単においしい炒め物が出来上がる高コストパフォーマンスの油揚げ惣菜として、嵩増し・ヘルシー・簡便・時短などのメリットを提供します。

■ ひと手間かける楽しさとおいしさのバリエーションを提供

『お肉と一緒に炒めてマシマシ肉厚油揚げ』は、肉や野菜を加えて炒めていただく仕立てにしており、お好みの肉や野菜を選び、組み合わせていただくことで多様なアレンジが可能です。肉や野菜を足して炒めるというひと手間によって、簡便かつ時短を実現しながらも、手づくり感や好みの一品にアレンジできる満足感を得ることができます。

組み合わせによって、さらなる節約や栄養バランス向上、ボリューム調整など、味わいだけでなく、食としての機能も自分自身のニーズに合わせて変えることが可能です。

油揚げを肉と一緒に炒めていただく油揚げ惣菜で、油揚げの食のバリエーションを増やすとともに、多様な食ニーズに応えてまいります。

<アレンジ例>



【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：0120-710-276

ホームページ：<http://sagamiya-kk.co.jp/>