

## 優食™初の業務用冷凍加工品「豆腐干の卵あんかけ」、 第8回介護食品・スマイルケア食コンクールで金賞を受賞！

～低糖質・高たんぱく質な優れた栄養特性を持つ『豆腐干』で健康的な食生活を～

加工食品の開発・販売を行う株式会社 優食（本社：東京都江戸川区 代表：Yuen Gabby-Li 以下、優食）が自社で製造・販売する大豆食材『豆腐干（とうふかん）』を使用し、栗木食品株式会社（本社：愛知県名古屋市 代表：栗木敦司 以下、栗木食品）が製造した、豆腐干初の業務用冷凍加工品「豆腐干の卵あんかけ」が、日本食糧新聞社主催の「第8回介護食品・スマイルケア食コンクール」の「健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品部門」において金賞を受賞しました。※1



豆腐干は、一般的な鶏ささみ肉と同量の100gあたり24.6gのたんぱく質※2が含まれている高たんぱく質食材であり、豆腐を軽く乾燥させることで噛み応えがあることも特長です。そのため、たんぱく質不足をはじめとした栄養バランスの偏りや、咀嚼力の衰えなどの口腔機能の低下を防ぎ、加齢に伴い心身が衰える要介護の手前の状態を指す「フレイル」予防食材としてのポテンシャルにも期待できます。

今回受賞した「豆腐干の卵あんかけ」は、ヘルシーで消化が良いことに加え、優しい味つけのため、健康志向の方や、胃腸が疲れている方々にも美味しくお召し上がりいただける商品です。豆腐干と卵の組み合わせにより、日本人に不足しがちなたんぱく質を手軽に美味しく取り入れることができる点が評価され、今回の受賞となりました。

当社は、「ひとに、地球に、やさしい食を。」を企業理念とし、豆腐干を日本から世界へ広め、環境負荷の低い植物由来の良質なたんぱく質を人々の食生活に定着させることで、持続可能な食の未来への貢献を目指しています。

※1：受賞先は製造元の栗木食品

※2：出典：日本食品標準成分表（七訂）準拠 可食部100gあたりの成分値

# News Release



## ■「豆腐干の卵あんかけ」商品概要

内 容 量：500g

入 数：1 ケース 25 袋入り

賞味期間：1 年

保存方法：要冷凍

調理方法：袋のまま流水で解凍してお召し上がり下さい。

又は、凍ったまま沸騰したお湯で 10 分加熱していただきますとより一層おいしくお召し上がりいただけます。（※やけどにご注意ください。）



## ■受賞コメント（株式会社 優食 広報担当 平手 玲奈）

この度は、当社が企画・販売しております「豆腐干の卵あんかけ」が「第 8 回介護食品・スマイルケア食コンクール」にて金賞をいただきましたこと、大変うれしく思います。「豆腐干」が持つポテンシャルをご評価いただけたと受け止めておりますが、製造していただいている栗木食品様の経験・技術力も非常に大きく作用したと感じております。これからも当社は「人に、地球に、やさしい食を。」追求してまいります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

## ■『豆腐干（とうふかん）』について

豆腐干とは、単に豆腐を干したものではなく、豆腐に圧力をかけて水分を抜き、軽く乾燥させた食材です。中華圏では豆腐干を細切りにしたものが「豆腐干絲」として、古くから定番食材として広く親しまれ、和えものなどの副菜から、炒めもの・煮ものなどの主菜まで幅広く活用されてきました。近年日本では、低糖質・高たんぱく質・グルテンフリーといった優れた栄養特性が脚光を浴び、そのくせの少なさ・アレンジのしやすさから、和洋中様々な料理へと活用の幅が広がっています。

## ■業務用冷凍加工品シリーズについて

低糖質・高たんぱく質な優れた栄養特性を持つ『豆腐干（とうふかん）』を、日本の日常食材として広めていくため、2023年3月16日（木）に豆腐干初となる業務用冷凍加工品3種を販売開始しました。本商品は、外食・中食を展開する飲食店、さらには病院や老健施設などでもご活用いただきやすくなるため、温めるだけでお召し上がりいただける簡単な調理フローを実現し、これまで解凍が必要だった豆腐干の調理の手間を大幅にカットしています。

### ・豆腐干のグリル野菜とチキンのトマトソース

ズッキーニ、茄子、赤パプリカ、黄パプリカなどのビタミン野菜と、たんぱく質豊富なチキン、そして豆腐干を合わせた、栄養たっぷりのトマトパスタ風の一品です。優食の豆腐干は表面に凹凸加工を施しているため、ソースとよく絡むこともポイントです。



### ・豆腐干の中華あんかけ（醤油）

中華圏の伝統食材である豆腐干を、相性ぴったりの中華あんかけで絡め、食べ応えが十分なあんかけ焼きそば風に仕上げました。豆腐干に馴染みがない方でも食べやすい醤油ベースで味付けしています。



### ■豆腐干の卵あんかけ

豆腐干と卵あんかけを合わせたシンプルな一品です。ヘルシーで消化も良く、優しい味つけのため、健康志向の方や、胃腸が疲れている方々にも美味しく召し上がっていただけます。また、噛み応えがあるため、満足感が高く、お弁当や定食の副菜にぴったりです。



## ■株式会社 優食 会社概要

商号：株式会社 優食

所在地：〒132-0024 東京都江戸川区一之江七丁目 35-22 一富ビル 5階

H P：<https://yushoku.co.jp/>

電話：03-5662-2555

F A X：03-5662-3898

メール：[info@yushoku.co.jp](mailto:info@yushoku.co.jp)

代表者：Yuen Gabby-Li