

PRESS RELEASE



2025 年 8 月 8 日

株式会社 優食

【新商品】話題の「豆腐干」を世界の料理にアレンジした「豆腐干食堂」シリーズ(冷凍食品)から「揚げナスごろごろ 本格四川麻婆麺」が登場！

株式会社 優食(本社：東京都江戸川区、代表：Yuen Gabby Li)は、今話題の低糖質・高たんぱく質な中華伝統食材「豆腐干」を世界の料理にアレンジした「豆腐干食堂」シリーズ第2弾として、2025年8月8日(金)より「揚げナスごろごろ 本格四川麻婆麺」を販売いたします。



本作は、ボリューム感ある“ごろごろ揚げナス”に、花椒のシビれる辛さがクセになる本格四川仕立て。さらに、低糖質・高たんぱくでボディメイクやダイエット中にもぴったりなのに、お腹も心も満たす一皿に仕上げました。

■第二弾は「揚げナスごろごろ 本格四川麻婆麺」

●揚げナスが“ごろごろ”

他社の冷凍レンジ商品では見かけない、存在感たっぷりの揚げナス。口の中でナスのとろける食感をしっかり楽しめます。

●本格四川麻婆の旨辛さ

花椒のしびれる刺激とラー油のキレのある辛味、コク深い豆板醤の味わいで、“本格中華”をレンジだけで堪能。

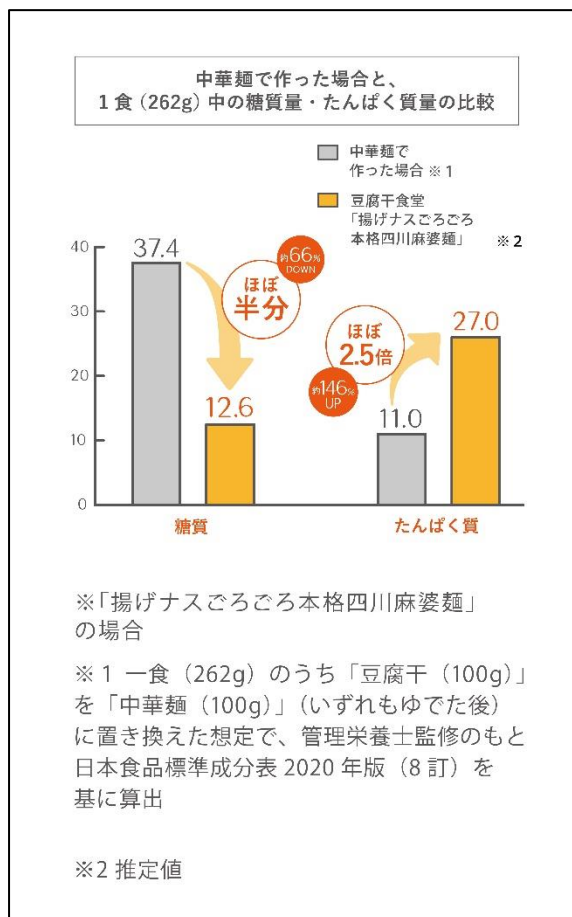
●しっかりした食べ応えと優れた栄養価を実現

一食262gと食べ応え抜群。一食中のたんぱく質が27.0g 糖質が12.6gですので、様々な理由で糖質を控え

たい方、トレーニング中で積極的にたんぱく質を摂りたい方、夕食が遅くなりがちでかんたんに済ませたい方、オフィスにかんたんでヘルシーな昼食を常備しておきたい方などにもおすすめです。

●レンジアップで約5分、忙しいあなたに

おしゃれなワンプレートランチやディナーにも最適！忙しいけど、体にいいものを食べたい方におすすめの一皿に。



■「豆腐干食堂」ブランドサイト改訂&Instagram開設

優食公式ホームページ内に、「豆腐干食堂」の特設ブランドサイトがオープン。

URL：<https://yushoku.co.jp/tofukanshokudo/>

また、Instagramも開設し、豆腐干食堂の商品情報を発信しております。

URL：<https://www.instagram.com/tofukanshokudo/>

■商品ビジュアル



栄養成分表示
1食(262g)当たり ※推定値

エネルギー	464kcal
たんぱく質	27.0g
脂質	33.5g
炭水化物	15.2g
糖質	12.6g
食物繊維	2.6g
食塩相当量	2.6g

アレルギー表示
アレルギーを除去した糖質≦10.0g

4 582526 210089

調理時の注意

- 必ず加熱してお召し上がりください。
- 加熱後は容器が熱くなっていますので、やけどにご注意ください。
- 食感を損なう恐れがありますので、事前解凍はせずに冷凍のまま調理を開始してください。
- 電子レンジのオート（自動あたため）機能は使用しないでください。
- お湯の温度に応じて調理時間をご調整ください。
- お湯の量は一度かき混ぜてから30秒ずつ再加熱してください。
- お湯の量は必要以上の加熱は品質低下の原因になりますのでお控えください。

保存上・品質上の注意

- 必ず冷凍庫（-18℃以下）で保管してください。
- 解凍後はお早めにお召し上がりください。
- いったん解凍されたものを再び冷凍すると品質が変わることがあります。

株式会社 優食 東京都江戸川区一之江7-35-22
【お客様相談室】0120-952-322
（土日祝日を除く月～金曜日10:00～17:00） 優食

名 称 惣菜

原材料名 大豆加工品(中国製造)、揚げ茄子、豚肉加工品、ねぎ、豆腐粉、食用植物油、醤油、ラー油、アルロース(高少糖)、にんにくペースト、中華だし(食塩、食用油脂、チキンエキスパウダー、その他)、豆粉、調味料、香味料、香味食用油、添加小袋(順花糖)／粉料加工品、キサンタン、酒味、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、塩化Ca、酸化防止剤V.E、V.C、(一部に小麦、落花生、ごま、大豆、鶏肉・豚肉を含む)

内 容 量 262g

賞味期限 経年天面に記載

保存方法 -18℃以下で保存してください

凍結前加熱の有無 加熱してありません

加熱調理の必要性 加熱してお召し上がりください

販 売 者 株式会社 優食 東京都江戸川区一之江7-35-22

製 造 者 株式会社 優食 東京都江戸川区一之江7-35-22

原材料配合割合 大豆加工品37%、揚げ茄子19%(牛込時)

原料産地 詳細につきましては、株式会社 優食 お客様相談室にお問い合わせください。



■製品概要

【冷凍食品】

名称：惣菜

商品名：豆腐干食堂 揚げナスごろごろ 本格四川麻婆麺

原材料名：

大豆加工品(中国製造)、揚げ茄子、豚肉加工品、ねぎ、豆板醤、食用植物油脂、醤油、ラー油、アルロース(希少糖)、にんにくペースト、中華だし(食塩、食用油脂、チキンエキスパウダー、その他)、豆鼓醤、麻辣醤、香味食用油、添付小袋花椒(花椒)/糊料(加工澱粉、キサンタン)、酒精、豆腐用凝固剤、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、焼成Ca、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

内容量：262g

販売者：株式会社 優食 東京都江戸川区一之江7-35-22

配送方法：冷凍便

発売時期：2025年8月8日(金)

価格：980円(税込) ※メーカー希望小売価格

販売方法：優食公式オンラインショップ・Amazon、その後楽天市場・取り扱い小売り店舗へ順次展開予定。

本品に含まれるアレルギー物質 28品目対象

小麦・落花生・ごま・大豆・鶏肉・豚肉

※特定原材料8品目に関し、本製品工場では、えび、かに、くるみ、卵、乳成分を使用した製品を製造しています。

■栄養成分 1食(262g)あたり ※1

栄養成分表示 1食(262g)当たり ※推定値	
エネルギー	464kcal
たんぱく質	27.0g
脂質	33.5g
炭水化物	15.2g
糖質	12.6g
食物繊維	2.6g
食塩相当量	2.6g

アルロースを除いた糖質量10.0g



希少糖
アルロースを
ソースに使用

※1 推定値

■「豆腐干」とは

名前だけを見ると豆腐を干したものと思われがちですが、豆腐に圧力をかけて水分を抜き、軽く乾燥させたものを「豆腐干」と呼びます。

中華圏では「豆腐干」を細切りにしたものが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、高たんぱく質・低糖質・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も、和洋中様々な料理に活用されるようになってきている今話題の食材です。

■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

HP ：<https://yushoku.co.jp/>

電話 ：03-5662-2555 FAX ：03-5662-3898

メール ：info@yushoku.co.jp 代表者 ：Yuen Gabby-Li



■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社 優食 担当：平手（ひらて） 電話：03-5662-2555 メール：info@yushoku.co.jp