

高齢食・介護食の専門展示会『メディケアフーズ展』に初出展

～2月20日(火) 21日(水) 22日(木)の3日間、ケアフードとしての「豆腐干」の可能性をブースで提案～

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)は、2024年2月20日(火)から22日(木)までの3日間、東京ビッグサイト(所在:東京都江東区)で開催される『メディケアフーズ展』(『Care Show JAPAN 2024』内、主催:インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社)に出展いたします。



■ブースコンセプト

「ひとに、地球に、やさしい食を。」をテーマに、デリカテッセン&カフェを模した明るくナチュラルで優しい雰囲気の空間で、話題の食材「豆腐干」をご体験いただけます。

当日ブースでは、介護給食や外食、宅配弁当などでの実際の採用事例の紹介や、フードコーディネーター監修の給食向けの「豆腐干」メニューを提案いたします。

[試食メニュー]

- ・豆腐干と舞茸のみぞれ煮(たんぱく質 34.9g、糖質 8.8g)※
- ・長芋ソースのグラタン風豆腐干(たんぱく質 36.7g、糖質 14.5g)※
- ・くずもち風豆腐干(黒蜜きな粉がけ)(たんぱく質 13.5g、糖質 6.0g)※

※一人前あたり、管理栄養士が日本食品標準成分表2020年版(8訂)を基に算出

また、2024年3月1日発売の「豆腐干」を使ったレンジアップ商品『豆腐干食堂』第一弾を展示いたします。

■ 「豆腐干の可能性～フレイル・サルコペニア予防にも豆腐干を」 特設ページについて

「サルコペニアやフレイル対策に

豆腐干 という選択肢。」



「豆腐干の可能性～フレイル・サルコペニア予防にも豆腐干を」
特設ページ



熊本市リハビリテーション病院
サルコペニア・低栄養研究センター長
医師・医学博士 吉村 芳弘

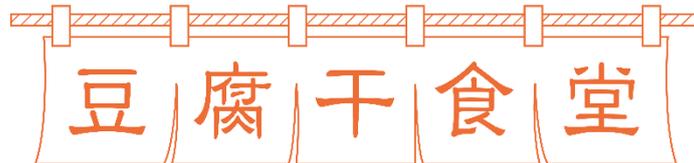
優食ホームページでは、ケアフードとしての豆腐干の可能性を広く皆さまに知っていただくべく、フレイル・サルコペニア予防の第一人者である吉村 芳弘 医師(熊本市リハビリテーション病院 サルコペニア・低栄養研究センター長)監修の特設ページを開設しております。

「豆腐干の可能性～フレイル・サルコペニア予防にも豆腐干を」 特設ページ

<https://yushoku.co.jp/knowledge/>

■ 『豆腐干食堂』 について

優食の新ブランド『豆腐干食堂』、2024年3月1日発売。(予定)



世界の料理を「豆腐干」で本格アレンジ。

かんたん、おいしい、ヘルシーな一皿をレンジアップ5分で皆さまの食卓へ。

中華圏の伝統食材「豆腐干」をいろんなアレンジで召し上がれ。



■展示商品

<業務用 冷凍 豆腐干(500g)原料用>



<業務用 豆腐干 調理済み冷凍惣菜>



<市販用 冷凍 豆腐干(100g)>



■展示会概要

Care Show Japan

【日時】2024年2月20日(火)～2月22日(木)

【会場】東京ビッグサイト 東展示棟 第4ホール

【URL】<https://www.care-show.com/>

【小間】4C-01

■「豆腐干」とは

「豆腐干」とは、単に豆腐を干したのではなく、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。

■優食の「豆腐干」の栄養成分(100gあたり)

エネルギー：214kcal

たんぱく質：23.0g

脂質：12.5g

炭水化物：2.8g

糖質：1.8g

食物繊維：1.0g

食塩相当量：8.3mg

※一般財団法人日本食品分析センター調べ

※サンプル品分析による推定値

■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