

2025年4月22日

報道関係各位

～ 『うにのようなビヨンドとうふ』『白子のようなビヨンドとうふ』に続く “〇〇のようなおとうふ” ～

フォアグラらしさを追求したおとうふ 『フォアグラのようなビヨンドとうふ』

2025年4月23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、フォアグラのような味わいを実現したおとうふ『フォアグラのようなビヨンドとうふ』を2025年4月23日に発売いたします。

『フォアグラのようなビヨンドとうふ』は、うにのような味わいを実現したおとうふとして人気の『うにのようなビヨンドとうふ』、白子のような味わいの『白子のようなビヨンドとうふ』に続く、“〇〇のようなおとうふ”として開発した商品です。フォアグラらしさを追求し、豊潤なくちどけと口に広がる濃厚な味わいを楽しめるおとうふで、“〇〇のようなおとうふ”シリーズ第3弾として新たに発売いたします。

相模屋は豆腐業界のリーディングカンパニーとして伝統的なおとうふのおいしさを追及するとともに、今までのおとうふにない新しい食感や味わい・食シーン・食スタイル・食べ方等、おとうふに新たな価値観をつくり出してきました。2022年発売の『うにのようなビヨンドとうふ』は、おいしさと植物性由来のヘルシーさを両立させた人気シリーズ「BEYOND TOFU シリーズ」(別紙資料参照)の新たな展開として、豆腐市場において初めてくせになる味わいを実現したおとうふです。シンプルで飽きの来ない一方、おとうふには“くせになる味わい”が無いことに着目し、日本人に馴染み深い魚介系のくせになる味を追求。「うによりも、うにらしく」を目指して生まれたおいしさと、気軽に食しづらい高級食材の味わいや食べ方をおとうふで実現したことから大きく支持いただき、累計1,200万パックを超える大ヒット商品となっております。第2弾の『白子のようなビヨンドとうふ』も、気軽に食せない希少な高級食材の味わいを実現したおとうふとして好評をいただき、“〇〇のようなおとうふ”という新たなジャンルを創り上げました。肉系の旨みを実現した『フォアグラのようなビヨンドとうふ』を新たに加え、“〇〇のようなおとうふ”の魅力と可能性をさらに広げていきます。



■おとうふの世界を広げた“〇〇のようなおとうふ”の新たな挑戦 ～フォアグラらしさとは何かの追求～

『フォアグラのようなビヨンドとうふ』は“〇〇のようなおとうふ”の第3弾として開発した商品です。希少な高級食材を気軽に味わえるおとうふというコンセプトは一貫する一方、これまでの海の幸シリーズから一転、陸の高級食材であり、世界三大珍味の一つである「フォアグラ」に着目して取り組みました。

開発スタート当初は本物のフォアグラの味わいを目指し、味や食感をつかむため、様々なお店でフォアグラを食べるところから始めました。しかし、食べてみたところ、本物のフォアグラを食べる前に“こんな感じでは?”とイメージしていた“フォアグラらしさ”は存在せず、イメージしていたフォアグラと本物のフォアグラとはかなり乖離があると開発メンバーの意見が一致し、“フォアグラらしさとは何か”という壁に突き当たりました。

「フォアグラらしさとは何か」を追求することから始め、まず考えたのは、多くの人がイメージしている“フォアグラらしさ”です。実際に食べたことがない人が圧倒的に多く、「食べてみたい」と思われているフォアグラ。だからこそ、食べたことのない方が「食べてみたい」と思っているフォアグラらしさを目指すことが求められるのではないかと考えました。そこで思い切って、本物のフォアグラを一旦頭から外し、食べたことがない人がイメージしている“フォアグラらしさ”の追求を決断。正解のない難題に挑む道を選びました。

実際に基準となる比較対象がない中での“フォアグラらしさ”の追求は非常に難しく、イメージしては試作し、食べてはイメージし直しの繰り返しでした。この繰り返しをひたすら行い、苦心の末に辿り着いた



“フォアグラらしさ”が、豊潤なくちどけと口に広がる濃厚な味わいでした。その求めていた“フォアグラらしさ”を形にし、濃厚でなめらかなとろとした食感・お肉のような深みのある旨みたっぷりのおとうふにつくりあげることで、『フォアグラのようなビヨンドとうふ』は生まれています。

■希少な高級食材の雰囲気をご自宅で気軽に楽しめる ～おとうふだから可能な、ちょっとした贅沢&幸福感～

“○○のようなおとうふ”は希少な高級食材の味わいを手軽にいただけることが大きな魅力となっており、『フォアグラのようなビヨンドとうふ』もその魅力を実現しています。

しかし、これまでの『うにのようなビヨンドとうふ』『白子のようなビヨンドとうふ』と違い、フォアグラは本物を食べたことのある人が圧倒的に少ない食材です。そのため、『フォアグラのようなビヨンドとうふ』は本物の味わいではなく、食べたことのない人がイメージしている“フォアグラらしさ”を追求し、その味わい・おいしさを形にしました。レバー感・レバーの臭みは無くし、濃厚でなめらかなとろとした食感やお肉のような深みのある旨みのみを追求してつくりあげることで、フレンチレストランなどでプロの手で調理された高級食材「フォアグラ」ではなく、フォアグラを食べたことのない多くの方が「食べてみたい」とイメージされているおいしさを実現。オーブントースターもしくはフライパンで焼いて、添付のトリュフ風味のソースをかけるだけで、自宅でおいしくいただけます(別紙資料参照)。

ソテーして
おいしい



おとうふだから、コストパフォーマンスがよく、下処理不要で手軽にフォアグラのような味わいを楽しめるのも『フォアグラのようなビヨンドとうふ』の魅力です。焼いてストレートに味わったり、丼やコロッケなど町の洋食屋さん風のメニューにしたりと“おうちごはん”ならでは食べ方・アレンジが気軽に楽しめます。

さらに、“おとうふだから”の魅力として、焼かずにそのままでもおいしくいただけます。冷製の前菜にしたり、軍艦巻で味わったりなど、ちょっと贅沢で気の利いた一品として楽しめます。また、『うにのようなビヨンドとうふ』同様、かき混ぜるだけで粘性のあるソース状となり、調味料としてパスタをはじめ様々なメニューに活用できます。

『うにのようなビヨンドとうふ』が切り拓いた新しいおとうふの世界、ちょっとした贅沢感で幸福な気分を味わえる“○○のようなおとうふ”を、『フォアグラのようなビヨンドとうふ』がさらに進化させ、広げます。

調味料として
おいしい



■ BEYOND TOFU で培った技と『うにのようなビヨンドとうふ』のノウハウが可能にしたフォアグラらしさの実現

今回目指した“フォアグラらしさ”のポイント「豊潤なくちどけ」の実現には、「BEYOND TOFU シリーズ」で長年培ってきた技の存在がありました。

「BEYOND TOFU シリーズ」の特徴は、プレミアム豆乳である「豆乳クリーム」や「低脂肪豆乳」を用いて生み出される、今までの豆腐にない独特の食感やコクのある味わいです。相模屋はプレミアム豆乳の魅力を最大限に引き出し、驚くほどの濃厚感やクリーミーさ、コクのある味わいを実現するとともに、商品ごとに最適で最上の濃厚感やコク、クリーミーさを見極め仕立てることで、オンリーワンのおいしさをつくりあげてきました。

その「BEYOND TOFU シリーズ」で培ってきた技こそが、『うにのようなビヨンドとうふ』『白子のようなビヨンドとうふ』をつくりあげ、さらに“フォアグラらしさ”への挑戦と実現を可能にしました。「BEYOND TOFU シリーズ」の真骨頂である濃厚感やクリーミーさ・コク感をより進化させ、非常になめらかでとろとした食感を生みだしています。また、お肉のような深みのある旨みは、肉や野菜のエキスをブレンドした調味液とプレミアム豆乳の互いの良さを最大限に引き出すことで実現しました。『うにのようなビヨンドとうふ』開発で得た「魚介系の旨み×プレミアム豆乳」のノウハウをベースに、それぞれの旨みを最大限に引き出しながら、臭み(レバー感・レバー臭)を抑えることでフォアグラらしい食感と味わいをつくりだし、絶妙なおいしさを生み出しています。

「BEYOND TOFU シリーズ」でおいしさを追究し続けてきたからこそ生み出せた“フォアグラらしさ”。そのおいしさを楽しんでいただける商品です。

■おいしくて持続可能な食を実現！おとうふのおいしさを広げ、食の文化を未来へと繋いでいく

フォアグラは、その生産方法(強制給餌を伴う飼育方法)が動物福祉の観点から、生産や販売を禁止する

動きが広がりがつあります。一方で、世界三大珍味として珍重されており、また、食文化としての歴史もあります。そうしたフォアグラの食の魅力や文化のエッセンスのみを伝えられないかと考えたのが、『フォアグラのようなビヨンドとうふ』です。大豆が原料の「おとうふ」だから、食べることが出来なくなりつつある食の魅力をこれからも楽しんでいただけます。“食べてみたいけど、食べるのに躊躇する”ことなく、フォアグラらしい味わいと食文化のみを伝えていきます。

※フォアグラのようなビヨンドとうふの食べ方(レシピ)は、特設サイトにてご紹介しております。

フォアグラのようなビヨンドとうふ特設サイト：http://sagamiya-kk.co.jp/beyond_foie-gras/

【商品概要】

- 内容量：1丁、ソース8g
- 賞味期限：15日間
- 発売日：2025年4月23日(水)
- 参考価格：298円(税別)
- 販売先：全国のスーパーマーケットなど

—— 栄養成分表示 ——

製品1個(平均重量40gあたり)

エネルギー	68 kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	5.3g
炭水化物	3.1g

※栄養成分分析機関：(公財)群馬県健康づくり財団



【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 446億円(2025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」、Plant Based Foodとしてのおとうふの魅力伝える「マスカルポーネのようなナチュラルとうふ」「BEYOND TOFU」、うにのような味わいを実現した「うにのようなビヨンドとうふ」など、伝統食品おとうふの魅力を幅広い層へ伝えていきます。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、うち11社の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。

【報道関係者様のお問い合わせ先】

TEL：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/>

別紙資料

① BEYOND TOFU シリーズについて

相模屋は植物性たんぱく質の代表格「大豆」でつくる最も身近な食品「豆腐」のメーカーとして、2014年から Plant Based Food としての豆腐の魅力を伝え広める商品づくりに取り組んできました。「植物性＝ヘルシーだけどおいしくない」という従来のイメージを払しょくするため、“おいしさ”にこだわり、おいしさと植物性由来のヘルシーさの両立を実現した「BEYOND TOFU シリーズ」を展開しています。

相模屋では BEYOND TOFU シリーズ発売以前より、おとうふの世界を広げるため、今までにない新しいおとうふをつくってきており、BEYOND TOFU シリーズもおとうふの世界を広げる商品として生まれております。新しい食感・味わい・食べ方・食シーン・食スタイル等、おとうふの新しい価値を次々と創り出し、おとうふの可能性を広げ続けているシリーズです。

商品紹介：https://sagamiya-kk.co.jp/products/index_beyond.html

② フォアグラのようなビヨンドとうふ おいしい召し上がり方

オーブントースター、もしくは、フライパンで焼いていただくのがおすすめです。
焦げ目が少しつくくらいに焼いていただくと、よりおいしくいただけます。

