

2025 年 10 月 23 日

報道関係各位

豆腐市場に新たなカテゴリーを築き上げた「おとうふ惣菜」のパイオニア

「ひとり鍋」シリーズ

累計出荷数 2億5千万パック突破！

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、おいしいおとうふの鍋料理が電子レンジ調理で簡単にいただける『ひとり鍋』シリーズについて、累計出荷数2億5千万パックを突破したことをお知らせいたします。

『ひとり鍋』シリーズは、おとうふが主役の鍋料理を電子レンジ調理で簡単にいただける惣菜型商品として、2013年に発売しました。ふんわりやわらかなおぼろとうふと豆乳だし※、調味たれ、電子レンジ対応の容器がセットになった商品で、電子レンジで3分加熱するだけでおとうふが主役のおいしい鍋料理が食べられると発売当初より人気を博し、その後も伸長し続けている商品です。

発売当初は濃厚な豆乳たっぷりの「スンドゥブ」と「湯とうふ」など4種類だけの秋冬期間限定商品でしたが、お客様からの人気に応え、商品の種類を増加してきました。スンドゥブ系、和の味わいの湯とうふ系、中華系といったメニューバラエティに加え、スンドゥブ系や中華系では辛さの種類も複数展開し、お好みで選べる楽しさを提供しています。また、スンドゥブ系で特に人気の高い商品は、お客様のご要望から通年販売となり、定番商品として定着しております。

秋冬が主力の季節商品にもかかわらず、発売から12年で累計出荷数2億5千万パックを突破。日本の人口でいうと全員が2回ずつ食べている数となるヒット商品として、これからもおいしさをお届けしてまいります。

※メニューによって、大豆だしの商品と濃厚でクリーミーな豆乳の商品があります。



■ヒットの理由① 豆腐市場初！「おいしさ×利便性」を両立させた電子レンジ調理の惣菜型商品

『ひとり鍋』シリーズは、「料理の素材である“豆腐”を惣菜型商品に仕立てる」「電子レンジですぐ簡単に調理できる」を豆腐市場において初めて実現し、利便性を提案した商品です。しかし、利便性を訴求する前に、おとうふの鍋料理としてのおいしさに徹底的にこだわったことがヒットの大きな理由となっています。おとうふと調味たれは『ひとり鍋』専用につくりあげていますが、単体でのおいしさではなく、鍋メニューとしてのおいしさを追求してつくりあげました。それにより「おいしいおとうふ鍋料理を簡単に食べられる」という惣菜としての最たる魅力・価値を提供し、多くの方に支持される商品になっております。

■ヒットの理由②「変わらないおいしさの軸」と「毎年改良し続ける」の絶妙な掛け合い

『ひとり鍋』シリーズは発売以来、毎年少しずつ改良を重ねており、常に進化し続けています。お客様から支持されている「おいしさ」・味わいの傾向は守りつつ、旨み成分のバランスや風味等の改良を行うことで、リピーターの方のご期待にさらに応えるおいしさにつくりあげ、提供しております。

さらに、たんぱく質含有量のパッケージ記載や電子レンジ加熱時間の短縮（3分半→3分）、プラスチック使用量を削減した容器への変更など、利便性や環境に配慮したリニューアルも行ってきました。

「変わらない・変えないところ」と「改良を加えるところ」を見極め、改良を重ね続けることで、お客様にいつまでもご支持いただける「おいしさ」を生み出し、進化・成長しています。

■ヒットの理由③ アレンジする楽しさによる幅広いファン層

『ひとり鍋』シリーズは、お好みの具材をトッピングしてアレンジを楽しめることも魅力となっています。野菜や卵など具材を用意してトッピングするひと手間をかけることで、おいしさや栄養のバランスがアップするとともに、出来合いで済ませたのではない「調理した」満足感が得られると、幅広い層から支持を得ています。

発売当初は利便性から独り暮らしの男性からの支持を想定していましたが、実際は20～40代の女性からの支持が非常に高く、若年層から高齢世帯に至るまで幅広い層で楽しんでいただいております。相模屋公式サイトでもアレンジメニューの提案を行っており、気分やシーンに合わせて楽しめる魅力を提供します。



相模屋公式サイト アレンジメニュー特設サイト: https://sagamiya-kk.co.jp/special_menu/

■豆腐市場に新たなカテゴリーを創り上げ、売場を広げたパイオニア

木綿とうふや絹とうふ、油揚げ、厚揚げなど料理の素材型商品であった豆腐市場において、『ひとり鍋』シリーズは、初めて電子レンジ対応の惣菜型商品という新たな価値観を創り上げました。利便性を打ち出した商品ながらも、「おいしさ」を軸にした商品づくりとメニュー展開で着実に販売数を伸ばし続け、「おとうふ惣菜」という新たなカテゴリーを確立しています。さらに、100円前後の価格帯中心の市場において、その倍の価格帯での需要を生み出し、豆腐市場の活性化に貢献しています。

豆腐売場においても豊富なメニューバリエーションで、従来のベーシック商品だけからの拡大と視覚的な賑わい感を実現しております。今後も豆腐市場ならびに豆腐売場に寄与すべく、『ひとり鍋』シリーズを進化させ続け、お届けしてまいります。

【参考情報】

① 2025 年秋冬期のリニューアルポイント

- 「スンドゥブ系」の基幹商品3品(たんぱく質のとれる濃厚豆乳たっぷりスンドゥブ・たんぱく質のとれる海老のだし！魚介スンドゥブ・たんぱく質のとれるはまぐりの旨み！海鮮スンドゥブ)の味を改良。コクと旨みをさらにアップしています。
人気のスンドゥブ系に新ジャンル「肉系」の味わい(『たんぱく質のとれる肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』)を追加。肉の旨みエキスをベースとした味わいに、『ひとり鍋』シリーズ初の具材入り商品として、肉厚の油揚げを具材として入れた商品です。
- 賞味期限を15日間から18日間へ延長。おいしさそのままでも長持ち可能になりました。
- お客様からご要望の多かったおとうふの開封性をリニューアル。フィルムを改良することで開けやすさを実現しました。

② 12種類の豊富なメニューバリエーション

『ひとり鍋』シリーズは、豊富な味のバリエーションで選べるおいしさと楽しさを提供しており、現在は和風・韓国系(スンドゥブ)・中華系の計12種類を販売しております。

- 「旨・辛・コク」が魅力の人気ナンバー1「スンドゥブ系」は6種類を販売。濃厚でクリーミーな豆乳ベースの『たんぱく質のとれる濃厚豆乳たっぷりスンドゥブ』はマイルドな辛さ、王道のあさを筆頭に海老・はまぐり・かに味噌など海鮮だしベース4種類は中辛や辛口、具材入りで肉の旨みエキスをベースの『たんぱく質のとれる肉厚油揚げ入り肉汁スンドゥブ』は中辛と、味わいや辛さでお好みのメニューを選べます。
- 和の味わいの「湯とうふ系」は、湯とうふ専用開発したおとうふを昆布だしや蟹だしでいただく湯とうふや生湯葉がつくれる豆乳たっぷりのとうふ鍋などの「おとうふの本質」を追求した本格派商品と、岐阜の郷土のおとうふ「からしとうふ」を湯とうふに仕立てた商品の4種類を展開しています。
- 定番の中華系「麻婆豆腐鍋」は、山椒をきかせた中辛とくせになる辛さと旨みを追求した辛口の2種類で、お好みの辛さを選び楽しんでいただけます。

相模屋公式サイト 商品紹介ページ: https://sagamiya-kk.co.jp/products/index_hitorinabe.html

【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を伝える「ナチュラルとうふ」「BEYOND TOFU」、「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」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 : 0120-59-3030

ホームページ : <http://sagamiya-kk.co.jp/>