

2021 年 7 月

日本初^(※1)の長期・常温保存が可能な「森永とうふ」シリーズより
国産大豆を 100% 使用した EC 専用商品が登場！

「森永 国産大豆絹とうふ」

7 月 27 日(火)より EC 限定で新発売

森永乳業は、長期・常温保存が可能な「森永 国産大豆絹とうふ」を、7 月 27 日(火)より EC 限定で新発売いたします。

※1 2019 年 5 月時点 森永乳業調べ(調査協力:株式会社ドゥ・ハウス)

「森永とうふ」シリーズは、宅配専用商品として 1989 年に発売し、2019 年 1 月には、“日本初^(※1)の長期・常温保存が可能な豆腐”となりました。普段使いはもちろん、賞味期限が常温で 7.2 ヶ月(216 日)という特長を活かして、非常時の備蓄品としてや、食卓に 1 品追加したいとき、買い物に行く時間がないときなどのために、冷蔵庫のスペースを取らず、いつでも使いたい分だけ使えるという利便性をお客さまにお伝えしてきました。

この常温・長期保存が可能な豆腐だからこそその利便性は、共働き世帯数の増加^(※2)やスマートフォンの普及などを背景に、直近 5 年で約 4 割増と大きく伸長している EC 市場^(※3)におきましても、お客さまのお役に立てるものと考えています。

※2 独立行政法人労働政策研究・研修機構「専業主婦世帯と共働き世帯」

※3 経済産業省「電子商取引に関する市場調査」2015～2019 物販 EC 市場(インターネット上でモノを売買する市場)

この度 EC 限定で発売する「森永 国産大豆絹とうふ」は、大豆本来の甘味・風味がより引き立つ厳選した国産大豆(遺伝子組換えでない)を 100% 使用した絹とうふです。製造の工程で大豆を水に漬けずに大豆の皮を取り除き、実の部分のみを使用することで、雑味のない濃厚な味わいに仕上げました。

ぜひ、「森永 国産大豆絹とうふ」をお召し上がりいただき、生活のさまざまなシーンでより幅広く豆腐をお楽しみください。



1. 商品特長

- ① 厳選した国産大豆(遺伝子組換えでない)を100%使用した口当たりなめらかな絹とうふです。
- ② 無菌充填包装により、保存料などを使用せず、常温で長期保存(7.2ヵ月・216日)が可能です。
- ③ 大豆を水に漬けないことで大豆の旨みが水に流出せず、大豆の皮を取り除き実の部分のみを使用することで、皮に由来する雑味をなくし、コク・甘み・旨みが凝縮される「こだわりの挽き搾り製法」を採用しています。
- ④ パッケージには環境に配慮したFSC®認証紙を採用しています(※4)。

※4 FSC®認証紙とは

FSC®(Forest Stewardship Council®、森林管理協議会)は、国際的な森林認証制度を行なう第三者機関のひとつです。FSC®により、適切に管理された森林からの木質原材料を使用して生産されたことが証明されたものがFSC®認証紙であり、この紙を使用することは社会・環境・経済に配慮した森林経営を支援し、森を育てることに役立ちます。

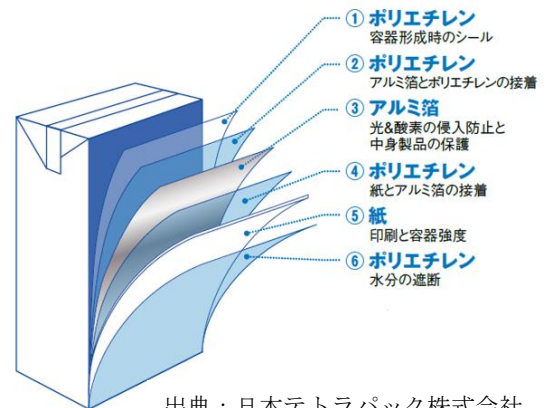
2. 製造のポイント

① ロングライフ技術

食品と容器を別々に殺菌し、保存料などを使用せず、無菌充填することにより長期保存が可能になります。牛乳の無菌充填包装を応用した技術です。

② 6層構造の紙パック(右図)

バリア性の高い紙パックを使用しています。紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れて、空気や酸素を通しにくく保存性を高めています。



出典：日本テトラパック株式会社

3. 商品概要

① 商品名	森永 国産大豆絹とうふ
② 種類別/名称	充てん豆腐
③ 内容量	250g
④ 主要ターゲット	EC を利用する有職主婦の方、40～50 代の女性
⑤ 主要売場	EC
⑥ 発売日	7月27日(火)
⑦ 保存方法	常温
⑧ 賞味期限	7.2ヵ月(216日)
⑨ 包装形態	アセプティックブリック
⑩ カロリー	62kcal/100g当たり
⑪ 希望小売価格	1,980円(税別、1ケース12丁入り)