

大豆ミート販売開始

おとうふ工房いしかわ

三河・静岡

三河支社

岡崎市明大寺町寺東5-3
鈴熊ビル

TEL0564(52)2260
FAX0564(54)2336

刈谷支局

刈谷市相生町2-11
佐藤会計ビル

TEL、FAX兼用
0566(21)6106

三遠支局

豊橋市萱町21
佐藤ビル3階

TEL0532(54)2668
FAX0532(35)7100

自社のおからパウダー使用

大豆加工品の製造販売を手掛ける、おとうふ工房いしかわ(本社高浜市豊田町1の204の21、石川伸社長、電話0566・54・0330)は、自社のおからパウダーを使用した大豆ミートの販売に乗り出す。手軽に料理に使えるよう柔らかくするなどして、小売りと業務用の双方で展開する。大豆ミートを使用した瓶詰め総菜も開発する。初年度は年10ヶ所を生産する計画だ。

(刈谷・松田理恵子)

販売する「おからクラランチ大豆ミート」は、脱脂大豆と、おからパウダーを混合してクラランチ状に細かくした大豆加工品。大豆ミートは代替肉として注目され、健康意識の高まりとともに市場が拡大している。同社の商品は、大豆ミートの中でも柔らかめに加工することで、カレーやパスタのような煮込み、炒め料理

大豆ミートを使用した瓶詰め総菜の試作品



理だけでなく、サラダやシリアルのように熱を加えなくてもおいしく食べられるのが特徴。国産大豆のみを使用している。

小売り用商品は80g入りで税別300円。直売店「とつふや豆蔵」でテスト販売するほか、卸売りも予定している。業務用にも出荷する。

同商品を使用した総菜の開発も進めている。オリーブオイルに漬けた「あさり」とにんにくオリーブオイル漬け、つくた煮と合

わせた「あさり生姜 醤油 ジュレ仕上げ」と「しらす明太」を10月にも発売する。瓶詰めにする一方で、贈答品としてもアピールする。大豆ミートを活用した

瓶詰め総菜は「きりぎり生活」の名称でシリーズ展開する方針だ。石川社長は「大豆ミートの既存商品に比べ、おいしさが少なく食べやすい。健康

志向の高まりで注目されているたんぱく質も(小売り用商品1袋で)32g摂取できる。レシポづくりを進め、新しい食べ方や使い方を提案したい」と話している。

小売り用「おからクラランチ大豆ミート」(左)と業務用を手にする石川社長

