

豆腐とまぜるだけで、満足感のあるワンディッシュメニューにチェンジ！

### 「まぜ豆腐」新発売

～ 動物性原料不使用の豆腐用調味料 ～

ハウス食品は、粉末タイプの豆腐用調味料「まぜ豆腐」＜唐辛子香るピリ辛担々風味＞＜ペパー・バジル香るガパオ風味＞の2アイテムを、スーパーの日配売場専用品として、8月23日より発売します。豆腐にまぜるだけで、食べごたえのあるワンディッシュメニューができるのが特徴。健康を意識するママ世代に向けて、“まぜて食べる”新しい豆腐の食べ方を提案してまいります。オープン価格（税別参考小売価格 120 円）。



#### ■ 特徴

- (1) 豆腐とざっくりまぜて、食べごたえのあるワンディッシュメニューが完成！
- (2) 香り・彩り・焙煎感をつけるスパイスや食感のある素材をブレンドした、動物性原料不使用の豆腐用調味料！
- (3) 水切り不要！豆腐から出る水分を活用して濃厚な味わいに。

#### ■ 開発ストーリー

##### ①【きっかけ】

豆腐は喫食ニーズが高い食材でありながら、市場は縮小傾向にあります。その背景には、豆腐の使用バリエーションの低さがあると感じ、「豆腐の新たな食べ方を提案し、日々の食事を通じた健康づくりのお手伝いができないか」と考えたことが製品化のきっかけです。

##### ②【ターゲット】

「食べ盛りの家族にあわせ食事づくりをしてしまうけれど、自分はあっさりした食事で十分。おいしくてヘルシーなものを摂りたいと思っている。でも忙しくて自分の分だけ別で準備する余裕がない。」といった、自身の食生活を優先できていない多忙な30～40代ママの声に寄り添い、家族と同じ“がつり”ではなく、“さらっと”自分好みの一品を楽しんでいただきたいです。

### ③【苦労した点】

ベースとなる豆腐素材の特徴を活かすことを最優先に考えました。

- (1) ネガティブに捉えられている豆腐の「水切り」が不要の設計にこだわり、豆腐の水分を利用した穏やかな粘性を付与しています。
- (2) 豆腐と相性のよい風味で、本格的なおいしさを実現させるために、何度も試作を行いました。

＜唐辛子香るピリ辛担々風味＞：

複数の唐辛子と2種の花椒の組み合わせによる“複雑な辛さと香り”で、担々らしさを実現！

＜ペパー・バジル香るガパオ風味＞：

さわやかなブラックペパーやバジルの柑橘香と、味噌の発酵感で、ガパオらしさを実現！

※バジルの風味は香料使用

### ④【一押しポイント】

豆腐とまぜるだけで、満足感のある1品が簡単に完成します。豆腐と本品をざっくりまぜることによる味の不均一さや、豆腐自身もつボリューム、口に入れたときに広がるスパイスの香りと程よい旨み、ゴマやあらねなどの食感がバランスよく組み合わせられた、厚みある風味をお楽しみください。

## ■ブランドの取り組み・展望

“まぜて食べる”という新しい豆腐の食べ方を浸透させるために、日配売り場での販促ツール展開から、ブランドサイトやSNSなど中長期的なコミュニケーションを展開してまいります。アレンジレシピでは、「まぜ豆腐」の簡単・ヘルシーという特徴を活かして、おつまみ、ごはんもの、カラフルサラダなど、食生活シーンに合わせたメニューを提案していきます。

＜アレンジレシピ＞



枝豆入りおつまみ豆腐 担々風味



ガパオ豆腐丼



カラフル豆腐サラダ 担々風味

## ■製品概要

#### ●製品名／内容量：

まぜ豆腐＜唐辛子香るピリ辛担々風味＞ / 19.2g(9.6g×2袋)

まぜ豆腐＜ペパー・バジル香るガパオ風味＞ / 17.8g (8.9g×2袋)

#### ●価格：オープン価格（税別参考小売価格 120 円）

#### ●発売日：2021 年 8 月 23 日

#### ●発売地区：全国

#### ●チャンネル：日配部門専用

・「まぜ豆腐」ブランドサイト（8月23日公開予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/mazetofu/index.html>