

『第3回 ファベックス中部2023』に初出展

デリカテッセン&カフェを模した体験型ブースで“豆腐干の可能性”を紹介

加工食品の開発・販売を行う株式会社 優食（本社：東京都江戸川区、代表：Yuen Gabby-Li、以下優食）は、2023年7月19日（水）20日（木）の2日間、ポートメッセなごや（所在：愛知県名古屋市港区）で開催される『第3回 ファベックス中部2023』（主催：日本食糧新聞社）に初出展いたします。皆さまのお越しをお待ちしております。

当社は、「ひとに、地球に、やさしい食を。」を企業理念とし、豆腐干を日本から世界へ広め、環境負荷の低い植物由来の良質なたんぱく質を人々の食生活に定着させることで、持続可能な食の未来への貢献を目指しています。

■ブースコンセプト

「ひとに、地球に、やさしい食を。」をテーマに、デリカテッセン&カフェを模した明るくナチュラルで優しい雰囲気の空間で、話題の食材「豆腐干」をご体験いただけます。

当日ブースでは、CV・GSMでの実際の採用事例の紹介や、フードコーディネーター監修の新たな「豆腐干」メニューの提案をいたします。



■主な展示商品

- ・業務用 冷凍 豆腐干（500g）原料用
- ・業務用 豆腐干 調理済み冷凍惣菜
- ・市販用 冷凍 豆腐干（100g）
- ・市販用 冷凍調理済み総菜（新商品）

■「豆腐干」について

豆腐干とは、単に豆腐を干したものではなく、豆腐に圧力をかけて水分を抜き、軽く乾燥させた食材です。中華圏では豆腐干を細切りにしたものが「豆腐干絲」として、古くからとして広く親しまれ、和えものなどの副菜から、炒めもの・煮ものなどの主菜まで幅広く活用されてきました。近年日本では、低糖質・高たんぱく質・グルテンフリーといった優れた栄養特性が脚光を浴び、そのくせの少なさ・アレンジのしやすさから、和洋中様々な料理へと活用の幅が広がっています。

■優食™の「豆腐干」の栄養成分（100gあたり）

エネルギー：214kcal

たんぱく質：23.0g

脂質：12.5g

炭水化物：2.8g

糖質：1.8g

食物繊維：1.0g

食塩相当量：8.3mg

※（一財）日本食品分析センター調べ ※サンプル品分析による推定値

■「第8回 介護食品・スマイルケア食コンクール 金賞受賞商品 ※1

「健康維持上栄養補給が必要な人向けの食品部門」

金賞 「豆腐干の卵あんかけ」

豆腐干と卵あんかけを合わせたシンプルな一品です。

ヘルシーで消化も良く優しい味つけのため、

健康志向の方や胃腸が疲れている方々にも

美味しく召し上がっていただけます。

また、噛み応えがあるため、満足感が高く、

お弁当や定食の副菜にぴったりです。

※1：受賞は製造委託先の栗木食品株式会社



■展示会概要

【日時】2023年7月19日（水）～7月20日（木）

【会場】ポートメッセなごや（名古屋市国際展示場）

【URL】<https://chubu.fabex.jp/entry/about01.html>

【小間】第3展示館 N-21



■株式会社 優食 会社概要

商号：株式会社 優食

所在地：〒132-0024東京都江戸川区一之江七丁目35-22 一富ビル5階

HP：<https://yushoku.co.jp/>

電話：03-5662-2555 FAX：03-5662-3898

メール：info@yushoku.co.jp 代表者：Yuen Gabby-Li



■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社 優食 担当：平手（ひらて） 電話：03-5662-2555 メール：info@yushoku.co.jp