

“豆腐干”を使用した業務用冷凍加工品
「豆腐干のポトフ」を2024年6月17日(月)に販売開始

温めるだけの簡単オペレーションで「豆腐干」メニューが提供可能 和洋中3種類をラインナップ

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、自社の「豆腐干」を使用した業務用冷凍加工品「豆腐干のポトフ」を、2024年6月17日（月）に販売開始いたします。

優食は、日本において中華圏の伝統食材「豆腐干」を広めたいという思いから、2019年8月より業務用「豆腐干」の販売を開始しました。以降、4年半で業務用「豆腐干」の年累計販売食数は約9倍に達するなど、中食メーカーを中心に取扱実績を伸ばしてまいりました。

2023年3月、外食・中食でのピュッフェやお弁当の一品としてより活用の幅を広げるべく、これまで事前解凍が必要だった「豆腐干」の調理の手間を大幅にカットでき、より簡単なオペレーションでお召し上がりいただける「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」、「豆腐干の卵あんかけ」を発売いたしました。今回新たに、「豆腐干のポトフ」をラインナップに加えることで、和（「豆腐干の卵あんかけ」）洋（「豆腐干のポトフ」）中（「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」）と3種類のバリエーションを提案できるようになりました。



左から「豆腐干のポトフ」「豆腐干の中華あんかけ（醤油）」「豆腐干の卵あんかけ」

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。

【新商品】

<豆腐干のポトフ>

ソーセージ、ブロッコリー、じゃがいも、たまねぎ、にんじんと具材がたっぷり。バターとパセリの風味が食欲をそそる、あっさりやさしい味わいの一品です。



<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。



<豆腐干の中華あんかけ（醤油）>

もともと中華圏の伝統食材である豆腐干を、相性ぴったりの中華あんかけで絡め、食べ応えも十分のあんかけ焼きそば風に仕上げました。豆腐干に馴染みがない方でも食べやすい、醤油ベースで味付けしています。



■商品概要

<豆腐干のポトフ>

内容量：500g

入数：1ケース25袋入り

賞味期間：1年

保存方法：要冷凍

調理方法：袋のまま流水で解凍してお召し上がり下さい。

又は、凍ったまま沸騰したお湯で10分加熱していただきますとより一層

おいしくお召し上がりいただけます。

(※やけどにご注意ください。)



■「豆腐干」について

「豆腐干」とは、単に豆腐を干したのではなく、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、古くから定番食材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。

■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