

～太子食品 アンテナショップ出店～

「伝統」×「新しい」大豆加工品の専門店が

『仙台三越 定禅寺通り館 地下1階』へ5月12日オープン

太子食品工業株式会社（本社所在地：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68 代表取締役社長：工藤茂雄）は、5月12日（水）宮城県仙台市にある「仙台三越店 定禅寺通り館 地下1階」に「伝統」×「新しい」をコンセプトにした、大豆加工品を発売するショップを出店致します。

大豆加工品と言えば、豆腐や納豆といった食卓には欠かすことの出来ない「和食の伝統食材」として有名ですが、最近はお肉を使わずに「肉食感」がたのしめる大豆ミートやグルテンフリーの食材としても注目が集まっています。

今回、出店するお店ですが、オリジナル商品を中心に自然のおいしさにこだわり、添加物を出来るだけ使わずに作るといった「太子食品のこだわり」を最大限活かした豆腐や納豆の他、ここでしか買えない「カリッと香ばしく揚げた寄せ豆腐揚げ」、さらに大豆を使った「ヘルシーデザート」などを展開致します。「伝統的な大豆加工品」と「新しい大豆加工品」を取りそろえることで、「朝昼晩どの食事でも、どのシーンでも美味しく食べられ、さらに健康的」と幅広い年齢層の方に選ばれやすい食材やおすすめの食べ方などを提案いたします。

初年度の販売目標は売上高6,000万円を見込んでいます。

今後は太子食品の大豆加工技術を取り入れた大豆ミートやデザートといった新しい大豆加工品の発売も計画しており、お客様にご支持頂ける売場づくりをしております。

販売商品の一例

	商品名	税込み価格
1	国産大豆使用 寄せ豆腐揚げ6個入	499円
2	国産大豆使用 生とうふ揚げ4個入	499円
3	北海道大豆使用 生とうふ木綿・絹	各300円



寄せ豆腐揚げ商品概要

大豆は甘みの強い「宮城県産のミヤギシロメ大豆100%」を使用。濃厚な豆乳とにがりで固めたやわらかな寄せ豆腐を国産米油100%でカリッと香ばしく揚げました。適度に水分が抜けることで、豆腐の濃厚な旨みと香ばしさが際立ちます。

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 営業部 担当：馬場

〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12

TEL：022-288-8851 ✉ k-baba@taishi-food.co.jp