

今まで組むことの無かった「うに」と「豆乳」を使用した無添加贅 沢濃厚フラン 11月1日(月)販売開始

無添加にこだわる二社の新商品。株式会社北三陸ファクトリー(代表取締役：下苧坪之典、以下「北三陸ファクトリー」)と太子食品工業株式会社(代表取締役社長：工藤茂雄、以下「太子食品」)から、「うに」と「豆乳」の新しい食のシーンを提案いたします。

開発経緯

「うにに醤油をかけて食べると美味しい。」「醤油は大豆からできている」
うにと大豆の相性が良いのではないかと、HAGI フランス料理店の萩春朋シェフの再認識がうにフラン誕生のきっかけとなりました。
北三陸ファクトリーで取り扱っているうにと、太子食品の豆乳を組み合わせ、世界に類まれなうにフランが生まれました。

商品特徴

フランとは、牛乳と卵を使って作る「洋風茶碗蒸し」のこと。
うには、サステナブル漁業を実現する生産システムで採取された「洋野うに牧場の四年うに」を使用しており、スッキリとしたうにの風味を北海道産の豆乳の後味で引き締め、いつまでも食べ続けたい商品を目指しました。牛乳に代えて、糖度が高くイソフラボンも豊富な国産大豆の濃厚豆乳を使用することで、より軽く健康的な味わいに仕上がっています。
太子食品の豊かな甘みの特徴である国産大豆を使用することで、大豆由来のたんぱく質をおいしく摂取可能とし、「畜産から植物由来へ」のプロテインシフトを推進しています。

食のシーン

豆乳も海外に広く知れ渡ってきているため、日本はもとより、世界に発信するにあたり「新しい味の和風でも洋風でもない」フランを作りました。
うにと豆乳の美味しさをさらに広げていく商品です。
スッキリと辛口の白ワインや、端麗な日本酒と一緒に。特別なおうち時間のお供としてご賞味ください。



持続可能な商品づくりへのこだわり

○北三陸ファクトリー

“SDGs ウェディングケーキ”の土台である1番大きい層の「環境・生物」を扱っている弊社ですが、「うに牧場」(うにの増殖溝)の生産システムのおかげで獲り尽くすことなく、大切に育て上げる、サステナブル漁業を実現しています。

※「うに牧場®」とは？洋野町沿岸に掘られた溝に昆布が貯まるようになっている溝がある一帯を通称で呼びます。北三陸ファクトリーではこの愛称を商品に使用しております。

○太子食品

当社の工場では、従前よりバイオマスボイラーやコージェネレーションシステムを導入することで地球温暖化ガスの排出削減に努めるとともに、食品ロスの削減やエコ容器の導入、廃プラスチックの削減、食品廃棄物の再利用を促進してきました。近年では、「脱肉食」を実現するプラントベースフードの開発を通じて、環境への負荷が少ない持続可能な食生活の提案を進めています。

商品概要

商品名：うにフラン

内容量：60 g

価格：864 円(税込)

販売日：2021 年 11 月 1 日(月)

販売場所：北三陸ファクトリー オンラインショップ

太子食品 オンラインショップ

仙台三越定禅寺通り館地下1階 太子食品アンテナショップ

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税8%にて表示しております。

会社概要・お問合せ窓口

○北三陸ファクトリー



北三陸ファクトリー

北三陸ファクトリーは、岩手県沿岸最北端の地、「洋野町」に位置する水産加工会社です。私たち北三陸ファクトリーの挑戦は、東日本大震災後、わかめを加工する小さな工場から始まりました。私たちは、北三陸の自然と人が生み出す食材や製品が、世界の市場で高く評価されるポテンシャルを持つ、と信じています。北三陸というエリアの持つ価値を、世

界に発信します。そして、北三陸の最高の食材で最高の製品を創り、世界中の食を愛する人たちから、熱狂的に支持されている未来を目指します。食を通じて「これからの豊かさ」とは何か、を探索していきます。私たちが目指す未来の基盤は「水産資源」と「地域」、そして「人」です。この未来のために、「水産資源」「地域」の持続可能性の実体化と、未来を担う人材の育成に取り組んでいきます。

私たちの挑戦は、強力な推進力を持つタグボートのように、日本の水産業の未来を牽引し元気にする、水産業に関わる全てのひとたちをワクワクさせることになる、と信じています。私たちは、よりよい未来に向けて走り続けます。

名称：株式会社北三陸ファクトリー

住所：岩手県九戸郡洋野町種市 22-133-1

電話：0194-75-3548

FAX：0194-65-4432

H P：<https://kitasanrikufactory.co.jp/>

○太子食品



納豆・豆腐などの製造販売する食品メーカー。1940年工藤商店として創業し、納豆製造販売を開始。1964年太子食品工業として会社設立。現在、豆腐・納豆をはじめ、油揚げ、こんにやくなど全300種の商品を製造販売している、年商は182億円。本社所在地は青森県三戸町。製造工場は自然を求め、国立・国定公園に隣接した、十和田・雫石・古川清水・日光など6か所。1997年には業界初となる「遺伝子組み換え大豆不使用」を宣言。自然由来の素材を使い、おいしさと安心・安全の商品を食卓にお届けしています。

名称：太子食品工業株式会社

住所：青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中 68

電話：0179-22-2111

FAX：0179-22-1701

H P：<https://www.taishi-food.co.jp/>

▼この件に関するお問い合わせ窓口

・株式会社北三陸ファクトリー

営業：城内 望歩(じょうない みほ)

住所：〒028-7914 岩手県九戸郡洋野町種市 22-133-1

TEL：0194-75-3548

FAX：0194-65-4432

Mail：info@kitasanrikufactory.co.jp

・太子食品工業株式会社

営業企画室：田中 雅浩(たなか まさひろ)

住所：〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東 3 丁目 2-12

TEL：022-288-8851

FAX：022-288-8856

Mail：m-tanaka@taishi-food.co.jp