

累計販売数9億個 発売30周年 一丁寄せ

「水」と「大豆」と「にがり」だけ、余計な物は一切
足さない、よりシンプルにそして自然に、皆様の健康と
すこやかな食生活を願い、美味しさを追求したお豆腐



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、このたび製造販売しております、「一丁寄せシリーズ」が発売30周年を迎える事ができました。皆様からご愛顧頂けたことに感謝申し上げます。

発売30周年を記念しまして、4月上旬より「記念パッケージ」と、豆乳製法の見直しを行い、さらに進化した「一丁寄せ」豆腐をお届けしてまいります。

1992年8月に誕生した「一丁寄せ」は、小さな型箱に一丁ずつ寄せる「一丁寄せ製法」により、切断面がなく、さらし水に触れない為、大豆本来の旨みを逃がさず、豆の味がしっかりすることもあり、お客様より長きに渡りご愛顧頂いてまいりました。

何かを足しておいしくするのではなく、昔から「1・水」「2・豆」「3・にがり」（いちみず にまめ さんにがり）と言われているように、より自然でシンプルに「国立国定公園の伏流水」「厳選された大豆」「にがり100%」を使用し、豆腐の美味しさを最大限に引き出しております。また一丁分ずつ作り、人の手に触れない為、より衛生的なお豆腐を作ることが出来ました。

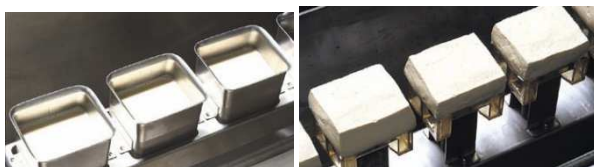
弊社代表取締役社長 工藤よりコメント「一丁寄せ豆腐」は、当社の理念である「おいしさのふるさと自然です」を具現化した商品です。より自然にシンプルな材料で、お客様に「にがり豆腐」をお届けしたい想いで発売しました。あれから30年という長きにわたりご愛顧頂くことができたこと、本当にありがとうございました。これからも、もっと美味しくそして健康によい商品づくりをしてまいります」。

商品特長（さらに進化）

- 1) 豆乳製法の見直しにより、不快味を抑え、大豆が引き出す自然な甘みを際立たせた、まろやかなおいしさに。
- 2) 一丁ずつ「寄せる」ことで、大豆本来の旨みを逃がさず、「水」と「大豆」と「にがり」で大豆本来の風味を引き出しています。
- 3) 包装資材にバイオマスインキの使用を順次開始します、CO₂の削減に配慮していきます。



通常



お豆腐を一丁ずつ作る
一丁寄せ製法

商品概要



2022年4月上旬より 30周年記念パッケージ

太子食品工業株式会社
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、こんにやくなど約300種の商品を製造販売している。年商は180億円。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・栗石・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。

本件に関するお問合せ先

太子食品工業株式会社 広報室
〒984-0002 宮城県仙台市若林区卸町東3丁目2-12
TEL:022-288-8851 ☎ m-tanaka@taishi-food.co.jp 担当：田中雅浩

※商品写真をご用意しておりますので、ご利用の際は上記までご連絡ください。