

2020年4月

日本初(※1)の“常温保存可能”な「森永とうふ」シリーズ 内閣官房「国土強靱化 民間の取り組み事例集」 選定、掲載のお知らせ

森永乳業の「森永とうふ」シリーズ(「森永 絹ごしとうふ」、「お料理向き 森永とうふ」の2品)が、内閣官房国土強靱化推進室が発行する「国土強靱化 民間の取り組み事例集」に選定、掲載されました。

「森永とうふ」シリーズは、2011年の東日本大震災時に当時冷蔵で10ヶ月の長期保存ができる豆腐として避難所に提供し、その後「災害時の非常食として活用したい」というご要望を多くいただきました。2018年には食品衛生法が改定され、無菌充填豆腐の常温販売が解禁されました。当社では常温保存可能品への変更に向けた準備を進め、2019年1月に「日本初(※1)の常温保存可能な豆腐」として発売いたしました。

製造後7.2ヶ月(216日)の長期常温保存が可能であり、日常使いはもちろん、災害に備えた備蓄品としても活用いただけます。近年、台風や地震などの自然災害が多発しておりお客さまの防災意識が高まる中で、「森永とうふ」シリーズを活用した災害時でも活用できるレシピの発信や、“ローリングストック(※2)”啓発の取り組みが「商品やサービスに防災機能を付加する取り組み」として評価され、このたびの掲載となりました。

※1 森永乳業調べ(調査協力:株式会社ドゥ・ハウス)

※2 日常的に非常食を食べて、食べたら買い足すという行為を繰り返し、常に家庭に新しい非常食を備蓄していくという方法

また、当社事業の掲載は、平成29年4月発行の本事例集に掲載された、東京多摩工場の「非常用電源・燃料等を確保する」取り組みに続き、今回が2回目となります。

森永乳業は、今後もお客さまにとって価値のある商品をご提供し、健康で幸せな生活へ貢献してまいります。

◆国土強靱化とは

国土や経済、暮らしが、災害や事故などにより致命的な被害を負わない強さと、速やかに回復するしなやかさを持つことができるように、内閣官房が推進する考え方

◆国土強靱化 民間の取り組み事例集

内閣官房が国土強靱化の取り組みを広める上で参考となる模範性、独自性、自主性のある民間の先導的な取り組みをまとめた、毎年1回発行される事例集

掲載ページ: https://www.cas.go.jp/jp/seisaku/kokudo_kyoujinka/r2_minkan/ (内閣官房 国土強靱化)



032 長期保存できる豆腐を活用した備蓄の推進

森永乳業株式会社

3,247人 地域別

事業部

● 日常の備えとしてローリングストック(普段から少し多めに買い、消費しだに買い足すことで一定量を無理な(備蓄する方法)に向け、常温保存可能な豆腐を開発、販売している。長期常温保存可能な豆腐であり、場面を選ばず、おしんこ食べることができる。

● 取組の経緯(はじめから、製品、効果、工夫と成果、苦労、注意、注意)

● 震災時に豆腐が被災地で食べられた経験から非常食化を検討

- 東日本大震災の際に、森永乳業株式会社が豆腐が避難所等として避難所で配布され、「非常食として活用したい」という声が多く上がった。その後、平成30年に食品衛生法が改定され、これまで整冷保存が義務付けられていた豆腐が常温でも保存可能となった。これと並行し、当社では常温保存可能品への変更、販売準備を進め、平成31年1月に販売を開始した。長期常温保存可能とする国内で流通する豆腐は同製品が初めてである。
- 同製品は、食品と容器を別々に殺菌し、保存料等使用せずに無菌充填されている。また、容器にも工夫がなされており、紙と赤い部分の間にアルミ箔を入れ、6層構造にして光や酸素を遮断し、7か月程度の長期保存が可能としている。

● 多くの人に色々な場面で使ってもらえる製品

- 避難所が被災地では、日頃の備えの重要性が高まる現在、同製品は牛乳販売店等を通じて約100万軒に配達されており、年間約1,000万円の売上がある。
- 豆腐は食中毒の原因となる食品であり、生命維持に欠かせないたんぱく質を豊富に含み、水分を多く含むことから水分補給にも使っている。震災時に普段から食べ慣れているものを食べることで、精神的に安定するとい

日本でも唯一の常温保存できる豆腐



1. 商品特長

「森永とうふ」シリーズ

- ① 無菌充填包装により保存料、防腐剤を使用せず、常温で長期保存(7.2ヶ月(216日))が可能です。
- ② 遺伝子組み換え大豆不使用の厳選した丸大豆を使用しています。

「森永 絹ごしとうふ」

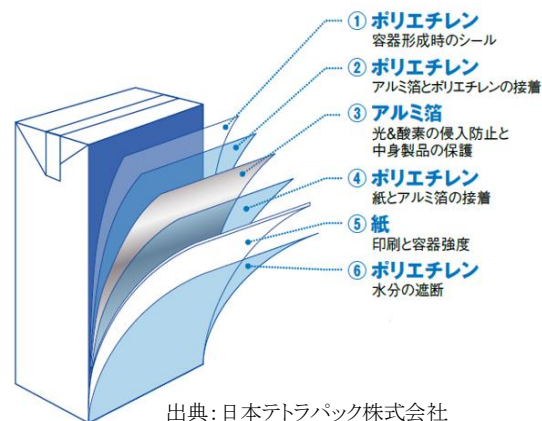
・豊かな大豆の香りとなめらかな食感が楽しめます。

「お料理向き 森永とうふ」

- ① 新たな豆腐製造技術により大豆たんぱく質の量を約10%アップ(※3)し、豆腐のおいしさとしっかりとした食感を実現しました。 ※3 当社「森永 絹ごしとうふ」比
- ② 水切り不要で加熱調理でも煮崩れしにくく、普段のお料理をおいしく・簡単・きれいに演出します。

2. 長期保存を可能にするポイント

- ① ロングライフ製法
食品と容器を別々に殺菌し、保存料や防腐剤を使用せず無菌充填することにより、長期保存が可能になります。牛乳の無菌充填包装を応用した技術です。
- ② 6層構造の紙パック(右図)
バリア性の高い紙パックを使用しています。紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れて、光や酸素を通しにくく保存性を高めています。



3. 商品概要

① 商品名	森永 絹ごしとうふ	お料理向き 森永とうふ
② 種類別/名称	充てん豆腐	
③ 内容量	290g(1丁当たり)	297g(1丁当たり)
④ 主要売場	宅配専用	
⑤ 保存方法	常温	
⑥ 賞味期限	7.2ヵ月(216日)	
⑦ 包装形態	アセプティックブリック	
⑧ カロリー	68kcal/100g当たり	62kcal/100g当たり
⑨ 希望小売価格	1,740円(税別、1ケース12丁入り)	

4. お問い合わせ先

《商品に関するお問い合わせ先》

森永乳業株式会社
広報 IR 部 佐藤 Tel 03-3798-0126
市乳統括部 清水

《宅配に関するお客さまからのお申し込み、お問い合わせ》

森永乳業株式会社 宅配専用 フリーダイヤル 0120-369-465 *受付時間 月～金曜 9:00～17:30(祝日を除く)
森永宅配ホームページ <http://takuhaimilk.ne.jp>

以上