

4月8日“おからの日” 和田まあやさん(元乃木坂46)が つきじおから茶特別アンバサダーに就任！

栄養豊富な“おから”食品ロスを美味しく飲む。日本豆腐マイスター協会推薦

株式会社サンギ(本社:東京都中央区築地、代表取締役社長:ロズリン・ヘイマン)が展開する栄養豊富なおからに着目した健康茶「つきじおから茶」は、一般社団法人日本豆腐マイスター協会からの推薦を受け、パッケージに推奨マークを追加いたします。2023年4月10日(月)より出荷を開始、一部のスーパー、豆腐販売店、ネット通販などで販売いたします。

また、4月8日(土)“おからの日”に和田まあやさん(元乃木坂46)が「豆腐マイスターおからの日アンバサダー」及び「つきじおから茶特別アンバサダー」に就任。料理研究家山口はるのさんと和田まあやさんとつきじおから茶にあう豆腐デザートレッスンを行います。

詳細 https://okara.or.jp/news/post_782?fbclid=IwAR1vP0hsRgSVmmQBQ4k9K1_dB4L0OzE9NFriW051wwArbz59m9cZ73q9h-g



和田まあやさん(元乃木坂46)



■近年のおから市場とつきじおから茶

本来食べられるのに廃棄されてしまう食品ロスの問題や、SDGsが浸透してきたことによる環境に配慮した取り組みが注目されるようになってきました。そのなかでもおからは、栄養価が高いにもかかわらず、大豆から豆腐を製造する過程で豆乳を絞った際の搾りかすとされ、日本国内においては年間約70万トンのうち、食用での利用率はほんの約1%(7000トン)程度*。しかし、おからは植物性たんぱく質の代表と言われ、食物繊維が多く含まれる身体に嬉しい食品です。女性ホルモンと似た働きのあるおからに含まれる大豆イソフラボンには、肌荒れや冷え性にも効果的だといわれています。“日本のスーパーフード”ともいえるおからは、地球環境にも身体にもやさしく、今後ニーズが高まっていくことが予想されます。

この貴重な材料を活かし、健康にも活用できないかと研究を重ね、自社独自の製造法(特許技術)により「つきじおから茶」は誕生しました。丁寧に焙煎して作られたおから茶は、すっきりと香ばしく、芯のある味わい。この築地で培われた人情・優しさ・透き通るような潤いにも似ています。商品名に「つきじ」を入れたのは、そんな築地への想いを込めました。無香料・無着色料でカフェインも含まれない、毎日お楽しみいただけるピュアな健康茶です。

* 飼料65%、肥料25%、産業廃棄物5%~9%、食用1% (日本豆腐協会資料)

●一般の方からのお問合せ先
E-mail: contact@sangi-co.com

●株式会社サンギの会社概要
代表取締役社長:ロズリン・ヘイマン
設立:1974年9月
所在地:〒104-8440東京都中央区築地3-11-6
資本金:9億156万円
従業員数:105名 <https://www.sangi-co.com>

■ リニューアル概要

① パッケージに“日本豆腐マイスター協会推奨”マーク追加

つきじおから茶では、2022年より(一社)日本豆腐マイスター協会の講師を「つきじおから茶アンバサダー」として迎え、基本理念である“おから(豆腐)を通じて豊かな食生活を伝える”のもと、幅広く活動してきました。サンギでは、今まで以上におからの価値を伝え、つきじおから茶を知っていただくため、日本豆腐マイスター協会と提携の上、ペットボトル(350ml)とティーバッグに推奨マークを入れることとなりました。



② ティーバッグの容量・価格改定

改定前は1包1gとしてティーカップなど150~180mlの容量を想定してましたが、アンバサダーの意見を取り入れ、300~350mlといった容量が大きめのマグカップやマイボトルでも飲めるよう1包2gにアップさせ、その分の価格も見直しました。

	改定前	改定後
内容量	15g(1.0g×15包入)	30g(2.0g×15包入)
希望小売価格(税込)	432円	626円



■ (一社)日本豆腐マイスター協会 磯貝代表コメント



つきじおから茶のペットボトルは、パッケージもおしゃれで豆腐マイスターの皆さんに持ち運びしやすい！と好評です。

またつきじおから茶は、すっきりと飲みやすく、ノンカフェイン、ノンカロリー、イソフラボンも配合されているので、女性が多い豆腐マイスター協会ではとても愛される存在となっています。多くが産業廃棄物として処理されているおからの、新たな可能性を秘めるつきじおから茶の魅力を豆腐マイスターの皆さんとともに広めていきたいと思っています。

(一社)日本豆腐マイスター協会 とは

豆腐という食材の伝統や文化を伝えるとともに、新たな価値や食べ方を創造し、豆腐を通じて食の価値を伝えるコミュニティ。

<https://mytofu.jp>

■ 商品詳細



●女性にうれしい大豆イソフラボン

焙煎した大豆胚芽を20%ブレンドすることにより、豆腐や納豆と同じ大豆イソフラボンが含まれています。品質と飲みやすさにこだわり抜いたつきじおから茶は、健康意識の高い女性にご愛飲いただいています。

●ノンカロリー、ノンカフェイン

赤ちゃんや妊娠、授乳中の方、カフェインを控えている方にもおすすめです。

●国産大豆100%使用

遠赤焙煎を採用し、香ばしくすっきりした味わいに仕上げました。ペットボトルは、「黒部の名水」を使用。遺伝子組み換え大豆は使用しておりません。

商品画像



品名	つきじおから茶ペットボトル	つきじおから茶ティーバッグ	つきじおから茶ペットボトル
内容量/ 希望小売価格(税込)	350ml / 152円	ティーバッグ15包入 / 626円	500ml / 162円
原材料	おから(国産大豆)、大豆胚芽、ビタミンC	乾燥おから(大豆を含む)、大豆胚芽	おから(国産大豆)、大豆胚芽、ビタミンC
販売店	一部のスーパー、ネット通販、豆腐販売店、サンギ公式通販「SANGI SHOP」 https://www.sangishop.jp など	一部のスーパー、豆腐販売店、ネット通販など	販売店限定(業務用)

■つきじおから茶とは



たとえば
気持ちは
なごやかに
なるお茶
優しい気分
にしてくれ
るお茶
いつもの
景色が
少しだけ
キラキラ
する
そんな
お茶、
でしょ
うか。

創業以来、築地という場所と文化と共に歩んできた「サンギ」。サンギは主力事業のオーラル分野において、大豆たんぱくが歯の再石灰化や骨の強化に及ぼす影響を研究していた過程で、豊富な栄養が含まれているおからが大量に捨てられている現状を知ったのは20年以上も前のこと。この貴重な材料を活かし、産業廃棄物を減らし、健康にも活用できないかと研究を重ね、自社独自の製造法(特許技術)により「つきじおから茶」は誕生しました。丁寧に焙煎して作られたおから茶は、すっきりと香ばしく、芯のある味わい。この築地で培われた人情・優しさ・透き通るような潤いにも似ています。商品名に「つきじ」を入れたのは、そんな築地への想いを込めました。無香料・無着色料でカフェインも含まれない、毎日お楽しみいただけるピュアな健康茶です。

●ブランドサイト: <https://www.okaracha.com>

●公式Instagram: <https://www.instagram.com/tsukijiokaracha> ●公式Facebook: <https://www.facebook.com/okaratea>

■株式会社サンギ

1974年に設立。1980年、世界初のハイドロキシアパタイト配合となる歯みがき剤「アパデント」を開発。1985年「アパガード」発売、1995年「芸能人は歯が命」のテレビCM放映開始。2011年以降、ロシアやカナダ、中国、EUなど海外20ヶ国に輸出やOEMなどを行う。2018年にはスキンケア製品「ハッピーアール」発売。社名は、孟子が唱えた三儀(天の時、地の利、人の和)に由来。

<https://www.sangi-co.com>