

1 袋で成人女性の食物繊維不足量を補える！
“新食感×大豆食”『感豆富』ブランドより
第二弾「おからのパフ」が新登場
3月8日（日）より全国で発売開始
厳選された国産素材を使用した
大豆の香ばしさと素材の旨味が広がるこだわりの逸品

四国化工機グループであるさとの雪食品株式会社（徳島県鳴門市大津町／代表取締役社長：植田滋）は、“新食感×大豆食”を提供する『感豆富』ブランド（<https://kandofu.com/>）から、第二弾の新商品として「おからのパフ」を2020年3月8日（日）より発売します。



『感豆富』ブランドサイト：<https://kandofu.com/>

『感豆富』ブランド第二弾「おからのパフ」は、太陽の光を一身に浴びて育った国産大豆の“おから”と、国産米粉、国産甘藷でんぷん、国産米油など国産の厳選された食材を使用しています。これらのこだわり食材を、「2段焙煎製法」で焙煎することで、風味を倍増させ軽くてサクサクの“新食感”を実現しました。

今回発売となる「おからのパフ」は“大豆そのものの旨味を生かす”ために最適な、2種類のフレーバーをご用意しています。「鳴門のうま塩」は、最適な粒子サイズの塩を使うことで、大豆そのものの味を引き出しつつ飽きのこない絶妙なバランスを実現。また、「安曇野産わさび」は、さわやかな辛味が大豆の風味を引き立てています。

日本人の食事摂取基準では、1日当たり成人男性で20g以上、成人女性で18g以上の食物繊維が必要とされていますが、平均にすると成人男性で5.0g、成人女性は3.6g不足※しています。「おからのパフ」は食物繊維を3.7g含んでいるため、成人女性の平均的な食物繊維不足量を一袋で補うことが可能。さらに、食物繊維がお腹の中で膨らみ少量でもしっかりと満腹感を得られるため、食事の量・バランスが気になっている方にお勧めです。また、そのままおやつやおつまみとして味わっていただく他、サラダやスープなどに入れていただくことで、料理のアクセントとしてもお楽しみいただける商品となっています。

※ 栄養素等表示基準値（2015）と国民健康・栄養調査（平成28年）より

2段階焙煎製法とは・・・

製品を2段階の条件で焙煎することで、美味しさを引き出しています。1段階目の焙煎は高温短時間で水分を飛ばし、2段階目の焙煎ではじっくり直火で焙煎することでサクツとした食感と香ばしさを付与しています。

■「おからのパフ」商品概要

・おからのパフ 鳴門のうま塩

旨味の凝縮された北海道産昆布と徳島県鳴門産の塩を使った
シンプルで飽きのこない新食感スナック

【特徴】

- ・国産原料使用パフ
国産大豆のおから
国産米粉
国産甘藷でんぷん
- ・国産米油
- ・鳴門のうず塩
- ・北海道産昆布

【カロリー】 90kcal

【価格】 158円（税抜）

【容量】 20g

【賞味期間】 150日間



・おからのパフ 安曇野産わさび

日本有数のわさびの産地安曇野産わさびを使った爽やかな辛味と
大豆の風味を楽しめる大人のスナック

【特徴】

- ・国産原料使用パフ
国産大豆のおから
国産米粉
国産甘藷でんぷん
- ・国産米油
- ・安曇野産わさび
- ・鳴門のうず塩
- ・北海道産昆布

【カロリー】 89kcal

【価格】 158円（税抜）

【容量】 20g

【賞味期間】 150日間



■感豆富とは？

時間に追われて胃に詰め込むことが増えた現代の食事。『感豆富』は、大豆を知り尽くした「さとの雪」が、食べる「もの」と「時間」をより価値あるものにするため、豆腐製造で培ってきた技術と知識を最大限に活用し、これまでにない“大豆食”を新しい食感で楽しんでいただくために立ち上げたブランドです。

■「感豆富 おからのパフ」Twitter キャンペーン概要



【応募期間】

2020年3月9日（月）～ 3月31日（火）

【プレゼントの内容】

応募者の中から抽選で、「感豆富 おからのパフ」（1セット：各3個、計6個）を100名様にプレゼントいたします。

【応募方法】

- ① Twitterのアカウントを公開に設定し、さとの雪公式Twitterアカウント<@satonoyuki>をフォローしてください。
- ② 対象のキャンペーンツイートをリツイートして応募完了です。
※当選結果はその場で抽選、回答します。

■さとの雪食品株式会社とは？

さとの雪食品は 1973 年の創立以来、「大豆」・「水」・「にがり」の素材に徹底的にこだわり、安心・安全なお豆腐を全国の皆様にお届けしてまいりました。これからも美味しい本物のお豆腐を日夜追求し、お豆腐を中心とする「大豆食」を通じて、新たなる食文化の創造と発展に貢献してまいります。

■四国化工機株式会社とは？

1961 年の創立以来、液体食品充填包装機の製造販売などを行う「機械事業」を主体に、デザートカップや飲料ボトルなど食品用パッケージを扱う「包装資材事業」と、豆腐や油揚げ・豆乳等の大豆加工食品を製造する「食品事業」の三事業を手掛けており、食に関わる三事業が密接に関係し合い相乗効果を発揮する独自の複合経営が特徴。三事業から得られた技術やノウハウによる食品産業向けのワンストップソリューションを展開しています。最先端のテクノロジーを基盤とした技術開発力や、他社にはできないニッチ分野に特化した商品企画力など、今後も多方面のお客様に貢献してまいります。