

**〔新商品〕レンジでかんたん。話題の「豆腐干」を
世界の料理にアレンジした「豆腐干食堂」シリーズ(冷凍食品)
3月1日(金)発売！
特設ブランドサイトも開設**

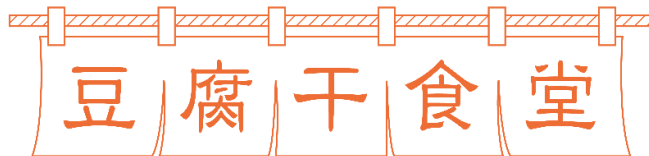
第一弾は「エビとアサリのトマトソース仕立て」公式オンラインショップにて特別価格で限定販売開始

加工食品の開発・販売を行う株式会社 優食(本社：東京都江戸川区、代表：Yuen Gabby-Li、以下 優食)は、今話題の低糖質・高たんぱく質な、中華圏の伝統食材「豆腐干(とうふかん)」を世界の料理にアレンジした「豆腐干食堂」シリーズを2024年3月1日(金)15時より優食公式オンラインショップにて限定発売いたします。シリーズ第一弾は、平切りタイプの「豆腐干」と本格トマトソースを合わせた「エビとアサリのトマトソース仕立て」。伝統食材「豆腐干」を使った、身体に優しいごちそうイタリアンが、レンジアップ約5分で皆さまの食卓に並びます。



■「豆腐干食堂」ブランドサイトを開設

優食公式ホームページ内に、「豆腐干食堂」の特設ブランドサイトがオープン。



・「おいしい」「からだにやさしい」「かんたん」な一皿を

「豆腐干食堂」は、豆腐干の持つ「おいしい」「からだにやさしい」といった特徴に、「かんたん」の要素を加えたレンジアップ即食の冷凍調理品シリーズです。

URL：<https://yushoku.co.jp/tofukanshokudo/>

■第一弾は「エビとアサリのトマトソース仕立て」

- ・ソースと具材にもこだわり

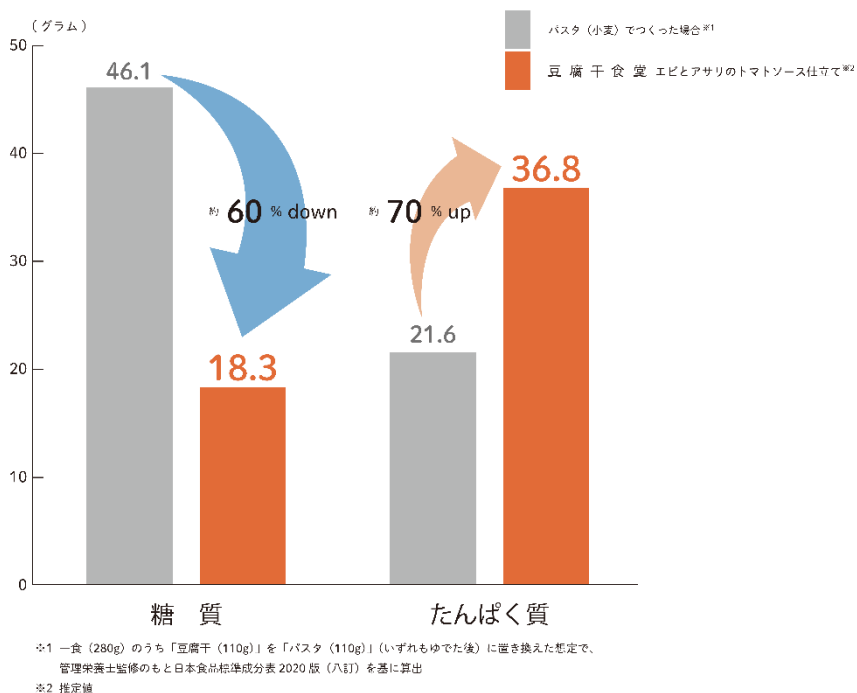
エビとアサリがゴロゴロっと入った魚介の風味豊かな本格トマトソースが平切りの「豆腐干」にしっかり絡む贅沢な一皿に仕上げました。

- ・しっかりした食べ応えと優れた栄養価を実現

一食280gと食べ応え抜群。

一食中のたんぱく質が36.8g 糖質が18.3gですので、様々な理由で糖質を控えたい方、トレーニング中で積極的にたんぱく質を摂りたい方、夕食が遅くなりがちでかたんに済ませたい方、オフィスにかんたんでヘルシーな昼食を常備しておきたい方などにもおすすめです。

グラフ：小麦のパスタで作った場合との、一食（280g）中のたんぱく質量・糖質量の比較



- ・環境にやさしい容器を採用

トレイには竹とバガスの混合素材でできた植物由来のエコ容器を採用しました。

竹は成長が早く、放置すると他の植物の生育を阻む「竹害」を起こします。

バガスは製糖の過程ででるさとうきびの絞りかすで、多くが捨てられていました。

今回の採用したトレイは、この二つの素材を使用し、森林保護及び資源の有効活用に貢献しています。

(主体原料が竹・バガスのため「紙」マークを付けています。)

■商品ビジュアル



■製品概要

【冷凍食品】

名称	惣菜
商品名	豆腐干食堂 エビとアサリのトマトソース仕立て
原材料名	大豆加工品（中国製造）、玉葱、むきえび、ダイストマト、トマトペースト、オリーブオイル、あさり、貝柱だし、大豆油、おろしにんにく、アルロース（希少糖）、バジルペースト、ナンプラー、オイスターソース、海鮮ソース、醸造酢、チキンブイヨン、香辛料、食塩／調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、pH調整剤、カラメル色素、凝固剤、酸味料、香辛料抽出物、（一部に乳成分、えび、かに、小麦、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む）
内容量	280g
賞味期限	製造日より 365 日
販売者	株式会社 優食 東京都江戸川区一之江 7-35-22
配送方法	冷凍便
発売時期	2024年3月1日（金）
価格	1,188円（税込）※メーカー希望小売価格
販売方法	優食公式オンラインショップ、その後 Amazon・楽天市場・取り扱い小売り店舗へ順次展開予定。

本品に含まれるアレルギー物質 28品目対象	大豆・えび・小麦・かに・鶏肉・乳成分・ゼラチン
-----------------------	-------------------------

※特定原材料 8 品目に関し、本製品工場では、くるみ、卵、落花生（ピーナッツ）を使用した製品を製造しています。

■栄養成分 1食(280g)あたり ※1

エネルギー	488kcal
たんぱく質	36.8g
脂質	30.0g
炭水化物	21.4g
糖質 ^{※2}	18.3g
食物繊維	3.1g
食塩相当量	3.7g

※1 推定値

※2 アルロースを除いた糖質量 15.3g



希少糖 アルロースをソースに使用

■「豆腐干」とは？

名前だけを見ると豆腐を干したものと思われがちですが、豆腐に圧力をかけて水分を抜き、軽く乾燥させたものを「豆腐干」と呼びます。

中華圏では「豆腐干」を細切りにしたものが古くから定番食材として広く親しまれ、和えものなどの副菜から、炒めもの・煮ものなどの主菜まで幅広く活用されてきました。

近年日本では、高たんぱく質・低糖質・グルテンフリーといった優れた栄養特性が脚光を浴び、そのくせの少なさ・アレンジのしやすさからも、和洋中様々な料理に活用されるようになってきている今話題の食材です。

■株式会社 優食 会社概要

商号 : 株式会社 優食

所在地 : 〒132-0024東京都江戸川区一之江七丁目35-22 一富ビル5階

HP : <https://yushoku.co.jp/>

電話 : 03-5662-2555 FAX : 03-5662-3898

メール : info@yushoku.co.jp 代表者 : Yuen Gabby-Li



■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社 優食 担当: 平手 (ひらて) 電話: 03-5662-2555 メール: info@yushoku.co.jp