

大豆産

なめらか豆腐バー

TV・CMも好評放映中!

motTOFU

モチーフ

5目入り

おいしく、たんぱく質もとれる

フジの豆の豆腐惣菜「なめらか豆腐バー」

大豆産

豆腐スイーツ

抹茶のどら

motTOFU

モチーフ

抹茶のどら

カプチーノ

カプチーノ

カラダとココロ、口当たりもやさしい

新植物性スイーツ「豆腐スイーツ」

あなたのそばにいつでも、もっととうふ

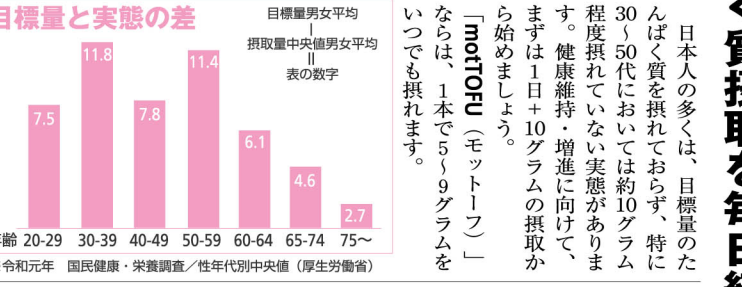
motTOFU
モチーフ

もっと、いろんな人に、いろんなシーンで食べてほしい!

タイシの豆腐バーが、新たな食シーンの提案とすることで、更なる進化を遂げました。「あなたのそばにいつでも、もっととうふ」をキャッチフレーズに、その名も「motTOFU(モチーフ)」。

日本人の食生活でたんぱく質不足が叫ばれる中、それを補うために気軽に、手軽に、毎日続けられる「motTOFU(モチーフ)」は、子供からお年寄りまで日々の食事に少しよい足し、手軽な感覚で、デザート感覚を加味した、新たな出会いを創ります。

豆腐を食べる場合だと調理や味付けが必要ですが、おいしく味付けした「motTOFU(モチーフ)」は、そんな心配も手間もありません。いつでも、どこでも、誰にでも、たんぱく質を補充します。



日本人の多くは、目標量のたんぱく質を摂れておらず、特に30~50代においては約10グラム程度摂れていない実態があります。健康維持・増進に向けて、まずは1日+10グラムの摂取から始めましょう。

「motTOFU(モチーフ)」は、1本で5~9グラムをいつでも摂れます。

大豆は食べる薬。日本食は「大豆」食。ユネスコ世界無形文化遺産の「日本食(和食)」。

世界の最長寿国になった日本。その要因の一つとして注目されているのが、栄養バランスの良い日本食です。

日本人は昔から米・魚・大豆などを食べており、大豆を豆腐や納豆、味噌や醤油など、うまく食生活に取り入れてきました。

大豆が健康に良い食品であることを経験していたことが、今日の大豆の姿です。

ただ、現在の日本人の食生活が短い期間に油脂や動物性たんぱく質の摂取過多へと大きく傾倒していったことで、同時に野菜類や豆類、海藻などの摂取傾向が少なくなり、元来のバランスの良い日本食はだんだんと失われてしまったのです。

タイシはあなたの、
心強い『ヘルシー応援団』

必要なたんぱく質摂取を毎日続けましょう!!

世界的な食糧不足、たんぱく質危機が叫ばれる昨今、代替たんぱく質の研究が進んでいます。食の多様化に伴って、食料自給率の低下、人手不足などの理由でフードシステムは崩壊が始まりつつあります。今回は、たんぱく質危機を見据えた健康維持・増進への取り組みをご紹介します。

タイシ

北の大豆新聞

おいしさのふるさは自然です

2025年 夏号
(令和7年)

太子食品工業株式会社
〒039-0141 青森県三戸郡三戸町大字川守田字沖中68番地
電話 0120-707-102 編集責任者 上沢幸洋

基本は毎日続けること!!

忙しい朝や仕事の合間に

お弁当やランチに

トレーニングのお供に

毎日の健康維持に

Very Thanks! お客様の声

豆腐は食べたのですが、パッケージに書いてあるようなシャキシャキ感を感じられませんでした。

牛蒡よりも蓮根の方がシャキシャキ感が出るのでは。

個人的には枝豆が入っていると嬉しいです。

食感が滑らかすぎるので、お豆腐はもっと水分少なめで固い方が五目に合うのではないかと思います。

おいしい! 感動しました!

パーソナルジムに通い始め、食事指導を受けています。

間食にいいと聞き、カフェモカ味をさっそく購入しました。

おいしくて感動しました。

最近、甘いものを控えていたのですが、本当にありがたいです。

買い続けますので、ぜひ様々な味を出して欲しいです!

無くなってしまう商品に出会いました。

本当にいい商品に出会いました。

美味しかったです!

今回「抹茶あずき」と「枝豆ひじき」を購入しました。

「抹茶あずき」は、妊娠中なため甘い物の摂りすぎには気を付けなければならぬけれど、甘い物は食べたい! そんな私にピッタリでした!

カロリーを抑えつつも甘い物を満ちた、タンパク質も摂れるので大満足です!

抹茶の風味もしっかりとあり、刻まれた大豆の食感がとてもアクセントになっていて美味しかったです!

「枝豆ひじき」は、最近偏食気味な1歳児が美味しそうに食べてくれました!

どうにか野菜を食べさせたく、日々悩んでいた中だったのでとても嬉しいです。

原材料も比較的シンプルなため子どもにも安心して食べさせることができました。

大豆消費カロリー?

世界中で、一番大豆を食べているのは日本人。

全体的には、アジア圏が多く、それは主食をお米としているところから見て、3大栄養素のうち大豆に足りないものが炭水化物(デンプン)だけ、大豆と一緒に摂ることで、生きるための栄養素はほぼ揃います。

アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

長寿世界一の日本人(女性)は世界一「大豆」を食べている!

大豆消費カロリー?

世界中で、一番大豆を食べているのは日本人。

全体的には、アジア圏が多く、それは主食をお米としているところから見て、3大栄養素のうち大豆に足りないものが炭水化物(デンプン)だけ、大豆と一緒に摂ることで、生きるための栄養素はほぼ揃います。

アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

大豆消費カロリー?

世界中で、一番大豆を食べているのは日本人。

全体的には、アジア圏が多く、それは主食をお米としているところから見て、3大栄養素のうち大豆に足りないものが炭水化物(デンプン)だけ、大豆と一緒に摂ることで、生きるための栄養素はほぼ揃います。

アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

大豆消費カロリー?

世界中で、一番大豆を食べているのは日本人。

全体的には、アジア圏が多く、それは主食をお米としているところから見て、3大栄養素のうち大豆に足りないものが炭水化物(デンプン)だけ、大豆と一緒に摂ることで、生きるための栄養素はほぼ揃います。

アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

新発売

ゴロゴロ角切り 昆布と椎茸

小粒納豆 40g×2

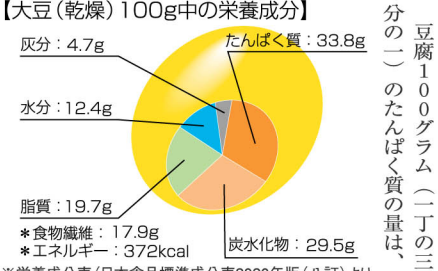
●ゴロゴロ角切りの「昆布」と「椎茸」を大豆と一緒に発酵させた具材入り惣菜納豆です。納豆の旨み、昆布・椎茸・かつお節の旨みが織りなす深みのある味わいが特長です。

味の旨み究めた納豆

日本に「セブイレブ」豊洲店が1号店として開店したその年、1974年に昆布納豆も誕生。

三越(日本橋本店)で販売スタート、大好評をいただきました。

その培われた技術で、新たな美味しさをお届けしようと開発された「昆布と椎茸」小粒納豆です。



大豆(乾燥)100グラム(一丁の三分の一)のたんぱく質の量は、アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

大豆は栄養価の高い「畑の肉」!

大豆が「畑の肉」と呼ばれる理由は、牛肉のたんぱく質含有量が20%に対して、大豆は約35%位含まれているからです。

その上、3大栄養素のひとつ「脂肪」も約20%も含まれています。

大豆100グラム(一丁の三分の一)のたんぱく質の量は、アメリカやヨーロッパでは、日本人の約0.1~0.2%程度しか食べられていないという数値も出ています。

右の「円」の図は、大豆消費の国際比較の一例で、一人一日あたりの大豆消費カロリー量を「円の大きさ」で表したもので、日本の「赤い円」は、96キロカロリーを表している、いかに多くの大豆を食べているか一目瞭然です。

大豆が骨粗しょう症をくい止める!!

骨は20~30歳のころ、最も重量があり、強い状態にあります。しかし、30代半ばごろからは骨を硬くするリン酸カルシウム(骨酸)の量が減り始め、少しずつ骨粗しょう症の状態に近づいていきます。

骨が弱くなる原因のひとつは老化ですが、女性に圧倒的に多いのが「エストロゲン」が不足しているためと考えられています。これは、エストロゲンには骨のカルシウムが血中に溶け出すのを防ぐ働きがあり、これが不足すると骨が弱くなるスピードが加速されてしまいます。

大豆製品を摂ることで、エストロゲンに似た成分の「大豆イソフラボン」を補給し、骨が弱くなるのを防ぎましょう。

豆腐バーも、あなたのヘルシー応援団。

LINE

太子食品LINE公式アカウントお友だち募集中!

★新商品の情報をいち早くお届けします!! ★定期的にLINE限定クーポンを配信します!!

登録はコチラ→

LINE公式アカウント @pvt3292m

QRコード

