

前代未「食」の口どけ感!! 生食だってぜんぜんOK!!

9月28日昼過ぎから、東京六本木の「SHOJIN 宗胡」で行われた記者発表会に続いての試食会。

「宗胡」の野村大輔オーナーシェフによって作られた「きぬ練りおあげ」を使った「おひたし」や「きつねご飯」などの一連のメニューを食べた記者たちは、「本当においしい。柔らかくて、変な油臭もない」「油揚げがこんなにすばらしい食材だったなんて考え方が変わりました」と様に驚きを隠せない様子でした。

メニューを考えた野村シェフも「とても柔らかく、すばらしい素材です。味のしみが従来の製品の半分以下の時間で済む。それだけふくらまして柔らかい」と調理人としての「評価」を語ってくれました。

実際に食べてみて「おひたし」はレタスの合性が抜群で、これも柔らかさゆえ。甘辛く煮込んだ「きぬ練りおあげ」をご飯の上に載せた「きつねご飯」は、十分に味がしみ、口の中にとろけそうでした。

記者も絶賛の試食会

9月11日に発売になった油揚げ「きぬ練りおあげ」、これまでの油揚げにありがちだった「硬さ」「ぼそぼそ感」がなく、しっとりふんわりな柔らかいお揚げは、製法自体から変えた新製品。5年の歳月をかけタイシが精魂込めて開発した、この「きぬ練りおあげ」は、記者発表の試食会でも大好評。

タイシの工藤茂雄社長も「生でも十分おいしい商品。前代未「食」の口どけ食感をお試しください」と自信満々でした。

こんな油揚げ食べたことない!記者も絶賛

有史以来、揚げの「変革」!! 食卓に「新風」を!!



2017年(平成29年)冬号

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 山本重幸

油揚げミニ知識(全国の油揚げご紹介)

宮城県・定義山の三角油揚げは比較的厚め。山形県・鶴岡地方では油揚げは「厚揚げ」を指し、通常の油揚げのことは「薄揚げ」と呼ばれている。新潟県・栃尾地域の油揚げは「あぶらげ」と呼ばれ、2cm程の厚さがある。岐阜県・飛騨地方では、醤油や味噌などのたれに漬けた「味噌あぶら」「あぶら揚げ」が製造・販売されている。関西では、油揚げは「きざみ油揚げ」の方が人気が高い。



踏み出すのはいつもタイシ

記者発表会では、社長の新商品紹介に先立って、太子食品の簡単な「歴史」の紹介がありました。1970年代にすでに個

食化を見込んで、今では常識となった3個集積タイプ

の豆腐を世に送り出した。1998年には、これも今では食品業界の常識になっている遺伝子組み換え大豆の不使用を高らかに宣言し



新製品発表会でのプレゼンテーション

発表会での記者試食会



ランチとして提案いただいた料理メニュー

宗胡野村オーナーのコメント発表

たことなどです。社長としては「タイシはいつの時代も消費者に喜ばれるような製品を、業界に先駆けて開発してきた」という「DNA」を理解していただきたいという思いが強かったのではないかと。実は、今回の「きぬ練りおあげ」も同様に、業界のこれまでの常識を根本的に覆してしまうような製法と、それによってもたらされる柔らかいふんわりした食感を実現した製品なのです。

製法から変える。マーケティング室・東海林愛美さんが開発の経緯を語ってくれました。「油揚げの欠点だった硬いぼそぼそするといった点を何とか解消

分無理だろう」ととギブア

【3つの特徴】

- 大豆の旨みをしっとり感じられる生地づくり
- 糖度の高い北海道産大豆を100%使用
- 旨味が強くおいしい反面、油揚げになりにくい大豆を使用。今までにない甘さが感じられます。

幅広く使える!!

- 「かたい」「ボンボンする」といった従来の油揚げにありがちな不満を解消
- 前代未食の口どけ食感です。
- 調理しないうちから食べられないと思われがちな油揚げの常識を変えました。
- パンの代わりに、チーズやレタスをはさんだ「おあげサンド」。新鮮野菜と一緒に「おあげサラダ」等。

【最新テクノロジーで全てを変える】

揚げへのこだわり 豆乳を絹肌状の生地に練り上げる

「北の大豆」シリーズは、安心安全、健康、美味しさといったタイシがこれまで追及してきた企業理念をもっとも具現化したブランドドだと思っっています。

豆腐、納豆、油揚げ、生ゆば、豆乳と「役者」は出揃いましたので、今後も、「北の大豆ブランド」をよろしく願っています。

極めればここまで白くなる。

「加熱調理って地味に手間よね…」そんな常識をくつがえす新しい油揚げができました!

北の大豆シリーズ「きぬ練りおあげ」は、前代未開の柔らかさ・油っぽさが少ないので下処理いらずで生食でもOKという、これまでの油揚げの常識を超えた新しい油揚げです。今回はそんな「きぬ練りおあげ」を使用したレシピをいくつか紹介します。

きぬ練りおあげ カルパッチョ風
きぬ練りおあげ アブリ饅頭

太子食品工業株式会社 <http://www.taishi-food.co.jp/>

「きぬ練りおあげ」お取り寄せいただけます!!

* 太子食品では、ネットでの「お取り寄せ」でもお求めできます。価格は一袋2枚入りで200円、一袋単位から受け付けています。もちろん、他の「北の大豆」製品とあわせてのお取り寄せもOKです。* また、11月上旬からは、冬のギフトをご案内させていただきます。その中の「北の大豆ミニセット」には、この「きぬ練りおあげ」が入っています。

送料 全国一律 540円 (一部地域をのぞく) 4,000円以上のご利用で送料無料 クール便で全国にお届けします

タイシのお歳暮 贈るなら、タイシがうれしい。

2017 WINTER GIFTS COMING SOON!!

お問い合わせは 太子食品工業株式会社 直販部 info@taishi-shop.jp フリーダイヤル ☎ 0120-707-102 FAX 0120-860-539

毎日の健康へ、工場から直送の鮮度とおいしさ!! 定期購入もオススメ!! 掲載の商品やギフトセットなど、全国へお届けいたします!!お支払いはクレジットカードもご利用いただけます。

おいしさのふるさと自然です

20年前から 着々と……

「北の大豆」の「発芽」は、今から33年前に遡ります。納豆・豆腐を製造している太子食品としては、大豆の研究は大きなテーマ。当時の研究室では、どのような原材料を使ったらより美味しく、消費者に喜ばれる製品を作ることができたかを研究していました。

そんな中で、研究員の塚本知玄(現、現職)が、北海道の北緯43度帯の冷涼な気候で栽培された大豆には、イソフラボンが多く含まれていることを発見しました。

北海道産の大豆は以前から、たんばく質はやや少ないものの、糖分は多く含まれていることは判っていました。大豆本来が持っている自然な「甘味」に、イソフラボンという「体にいい」成分も、一般の大豆に比べて、およそ2倍の含有量があることがわかったのです。

北の大豆

北海道産大豆100%

北の大地で育った大豆は糖分が高く、イソフラボンが多く含まれている……。

「北の大豆」シリーズは、このような特徴を最大限に生かし、1998年に誕生しました。まさに「美味しさ」と健康で豊かな食卓を標榜する太子食品の理念を具現化した商品でした。

それから20年、「北の大豆」は徐々にラインナップを増やし、このほど新たに「北の大豆・きぬ練りおあげ」が加わりました。

そこで「北の大豆」の歴史と理念をあらためて紐解き、「なぜ、タイシは北の大豆なのか」を「おさらい」してみます。

タイシの理念「おいしさと健康で豊かな食卓を」を具現化 充実と進化を続ける 北の大豆シリーズ!!

***1998年に 第一号誕生!!**

たんばく質が少ない大豆は、豆腐の加工には適さないといわれてきました。しかし特定保健用食品の「カルシウム豆腐」を作ったり、遺伝子組み換え大豆不使用をいち早く宣言したタイシの製品作りの大きな柱は「健康」です。

「何とか製品にしたい。できれば画期的な」という思いはますます募るばかり。最終的には1998年、首都圏向けの製品を製造する目的で、新たに設立したHACCP対応の日光工場が製造が開始されたのです。



武庫川女子大学国際健康開発研究所所長 京都大学名誉教授 家森孝男医学博士

長寿研究の第一人者も太鼓判

タイシの背中を押した一人に京都大学名誉教授・武庫川女子大学国際健康開発研究所所長の医学博士・家森孝男氏がいます。

氏は世界各国を回って長寿の研究を続けている。世界の第一人者。「日本の女性が世界一の長寿を誇る秘密のひとつは、大豆加工食品を中心とした日本の伝統食にある」と持論です。

特にイソフラボンに関しては、「欧米の更年期女性はホルモン投与の治療を受けている人が多いが、日本や中国

「和」の食卓は健康な食生活の第一歩 世界が注目する効果があります

THE 21宣言 未来予測図

日本の風土にあった良い伝統食を 次世代へそして世界へ

対談 家森孝男(左) 工藤茂雄(右)

「和」の食卓は健康な食生活の第一歩。世界が注目する効果があります。

家森博士の功績を伝える「大豆健康科学館」展示と北の大豆関連資料展示のタイシ日光工場ご案内

★1F直売コーナー 試食コーナー 大豆健康科学館展示台

受付時間/10:00~16:00(休館日/年末年始) 見学無料・予約不要(体験は要予約) 駐車場・トイレ完備

太子食品工業株式会社 日光工場
所在地/栃木県日光市町谷739-1 ☎0120-707-102

ACCESS MAP

日光東照宮 日光IC 日光工場 日光健康科学館

団体様もお気軽にどうぞ!!
☎132 885 151*36 ☎0288-31-1221

- 箱入り娘生もめん・生きぬめ/各360g
水さらし、封入水なし、ポイルなしの生どうふ。
- 木綿とうふ・絹とうふ/各360g
豆腐本来の味わいを追求した旨み密封、一丁寄せ製法。
- 木綿とうふ・絹とうふ/各360g2コ分け
豆腐本来の味わいを追求した旨み密封、小分けタイプ。
- 充填絹とうふ/120g×3コ
本物のおいしさをギュッと充填、ミニやっこで。
- 小粒納豆・大粒納豆/各40g×2コ
昔ながらの丹精込めた納豆。
- 豆乳入りおぼろとうふ/250g
大豆の旨み強いおぼろ豆腐を、豆乳に漬け込みました。
- 豆乳入り日光おさしみ生ゆば/1枚入り(たれ付)
生ゆばを一枚だけ汲み上げる「特製ゆば釜」使用の贅沢づくり。
- 成分無調整豆乳/500ml(にがり付)
電子レンジでどうふもつくれる、大豆固形分12%以上の豆乳。
- きぬ練りおあげ/2枚入り
特許製法でつくる新しい油揚げ。



北の大地で育まれた 豊かな豆の甘み

北緯43度帯、北海道の冷涼な気候で育った大豆には、イソフラボンと糖分が多く含まれていることに早く気がつき、1998年に「北の大豆」としてお豆腐を発売しました。その後、納豆・各種豆腐・ゆば・豆乳とアイテムを増やし、今回新たに「北の大豆・きぬ練りおあげ」を発売しました。

「北の大豆」シリーズ ラインナップと商品紹介

おいしさに無限大!油揚げレシピ、奮ってご応募ください。

第8回 レシピコンテスト 油揚げ

「北の大豆 きぬ練りおあげ」発売記念!!

前代未食の口どけ食感 「フレッシュ感」溢れる味わいがさまざまな形で食卓に彩を添えます。

抽選で応募者60名様に「きぬ練り揚げ10個」提供!!

最優秀賞 1名様に賞金5万円進呈!!

最優秀賞 1点 5万円
優秀賞 3点 1万円
入賞 5点 タイシ製品詰合

応募期間 平成29年11月1日~平成30年2月28日

応募方法 *ネットショップのホームページからのお応募受付

募集内容 *応募者プロフィール

*油揚げを使ったレシピ

応募に関する注意事項

採用されたレシピの著作権は太子食品工業株式会社に帰属いたします。ホームページ掲載時に応募内容を編集させていただきますことをご了承ください。ご応募頂いた際の個人情報については、応募者の許可なく公開する事はありません。太子食品より、ダイレクトメールを送る場合があります。

応募者は以下の点をご了承の上、レシピを送付されたものとみなします。

太子食品がレシピに関する秘保持護の義務を負わないこと。送付いただいたレシピについては、太子食品が自由に利用でき、それに対してレシピ提供者が著作権や、その他のいかなる権利も行使しないこと。送付いただいたレシピは第三者の権利を侵害していないことをレシピ提供者が保障すること。

第7回「納豆」レシピコンテスト 2017 入賞レシピのご紹介

最優秀賞

夏バテ無縁!なっとう助六

【アピールポイント】夏野菜と粘りがある食材を使い、夏バテ対策料理にしました。また、納豆を日本料理である助六にして、彩り良くするために工夫しています。納豆もひきわりと粒の両方を使うことで変化を楽しめるようにしています。巻き寿司は梅干しを使いさっぱりと食べられます。

【審査員・中村雅子先生のコメント】いなり寿司と巻き寿司の組み合わせ。油揚げ海苔巻きの良い香りが食欲をそそります。卵焼きが色どりも。栄養価もアップ!納豆もたっぷり、梅干しも効果的でしょう。一度は試したいお寿司ですね。

優秀賞

ごろっと茄子の納豆ポロネーゼ

優秀賞

納豆とアボカドのサクサクフライ

優秀賞

彩鮮やかな野菜たっぷりパワーサラダ~納豆コブサラダ~

※レシピ詳細は、ネットショップホームページにて。

<http://taishi-shop.jp>