

粗挽き粉末こうや豆腐「あら目イーナ」の発売について

開発の思い

登喜和冷凍食品株式会社 代表取締役社長 登内 英雄

登喜和冷凍食品株式会社は信州伊那谷で、こうや豆腐一筋に60年歩んでまいりました。

こうや豆腐は1000年以上の歴史がある日本の伝統食です。かつては全国で造られていましたが現在は長野県が生産量全国1位（シェア98%）で、ちなみに消費量（一人当たり）は全国5位です。

こうや豆腐をつくるには、大豆から豆腐を作り、この豆腐を凍結、熟成、解凍、乾燥させる各工程を経るので、1カ月ほどかかります。手間と時間をかけて造られ、長く愛されてきた「こうや豆腐」ですので、これからも多くの方にファンになっていただきたいと思っています。ところがアンケート調査によると、調理方法が分からない、湯で戻すのが面倒などの理由で若い人ほど敬遠する傾向にあります。

そこで、2011年より新商品開発を始め、こうや豆腐を和風だけでなく中華や洋風の料理にも使える食材として見直してもらえるように、四角い従来のこうや豆腐とは異なる、粗挽き粉末こうや豆腐「あら目イーナ」を開発しました。2011年12月からは地域資源製品開発支援センターより、商品化とレシピ開発、パッケージデザインに関して支援を受けました。

均一な粉末ではなく、大ききの異なる粗粉から細粉末までを含む「あら目イーナ」は調理方法によって肉や卵の様ないろいろな食感を生み出すこともできます。また、他のいろいろな食材や調味料との相性も良いので様々な組み合わせが可能で、そばろ、スープ、玉子丼、チャンプルーなどのレシピを提案しています。この他に、工夫次第で更に多くの料理への応用が可能です。「あら目イーナ」をご購入いただき、いろいろな料理に応用してみてください。

商品の特徴

こうや豆腐を簡単、おいしく、いろいろな調理に活用できます

①粗挽き粉末こうや豆腐

粉末状なので、誰でも簡単においしく調理できます

②調理方法の違いから2種類のパッケージ

○やわらかこうや編

ふっくら柔らかな食感

レシピ：塩そばろ、玉子丼、和風スープ

○しっかりこうや編

もっちりとしっかりした食感

レシピ：肉そばろ、チャンプルー、中華スープ



＜粗挽き粉末こうや豆腐＞



＜やわらかこうや編＞



＜しっかりこうや編＞

内容量

1パック（40g入×2袋）

価格

オープン価格（参考価格210円・税別）

販売場所

（株）アップランド、（株）ニシザワ、（株）ツルヤ

（株）綿半ホームエイド

当社 Web Shop <http://www.tsuruhabutae.co.jp/>

4月8日より販売開始



＜玉子丼＞



＜肉そばろ＞

商品のお問い合わせ先

登喜和冷凍食品株式会社 担当：品質管理室 次長 一村 正明

〒396-0026 伊那市西町5057番地

TEL：0265-72-7277

FAX：0265-78-1944