

江戸時代に書かれた日本初の料理本が「豆腐百珍」。
現代風にアレンジしたおとうふの簡単ヘルシーメニュー

「豆腐百珍シリーズ」新発売

株式会社おとうふ工房いしかわ

(本社:愛知県高浜市 代表取締役 石川 伸)は、

豆腐料理をテーマとしたセットアップ商品

「豆腐百珍シリーズ」を 2014 年 10 月 1 日より

順次発売致します。

自社販売サイトはこちら↓

<http://item.rakuten.co.jp/otoufu/c/0000000172/>

(地方発送可)



㈱おとうふ工房いしかわは、年間 2000 万丁の豆腐及び大豆製品を製造販売するメーカーです。

本シリーズは、秋冬の新商品として、豆腐料理をセットにした食べ方提案型商品として、焼くだけ、煮るだけ、電子レンジアップでと、それぞれの調理工程を簡単に、四季に合わせた豆腐料理を楽しんで頂くコンセプトで、今季から販売を開始致します。

【商品概要】



商品名:豆腐百珍 豆腐ステーキ(甘口醤油タレ)

内容量:豆腐:2 枚・たれ:25g

価格:参考上代 300 円(税抜)+税 賞味期限:D+30



商品名:豆腐百珍 旨とろ豆腐で食べる 純豆腐

内容量:豆腐:200g・スープ:65g・いりごま:1g

価格:参考上代 300 円(税抜)+税 賞味期限:D+15



商品名:豆腐百珍 旨とろ豆腐で食べる 豆乳鍋

内容量:豆腐:200g・豆乳:150g・スープ:130g・いりごま:1g

価格:参考上代 300 円(税抜)+税 賞味期限:D+15



商品名:豆腐百珍 豆腐とあげで食べる とろける湯豆腐セット

内容量:豆腐:300g・油揚げ:1 枚・調理水:30g・タレ:10g×2

価格:参考上代 350 円(税抜)+税 賞味期限:D+5

※とろける湯豆腐セットは 10/4 発売開始予定

【本件連絡先】株式会社おとうふ工房いしかわ <http://www.otoufu.co.jp/>

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町 1 丁目 204-21

MD 部 営業企画グループ 原 久美子

TEL 0566-54-0334 / FAX 0566-54-0331 Email: k-hara@otoufu.co.jp

いつも食べるものだから ちゃんとしたものをちゃんと選んでもらいたい。
原料、製法にこだわり、大豆本来のおいしさを引き立たせた新ブランド

「ちゃんとちゃんと私のとうふシリーズ」新発売

株式会社おとうふ工房いしかわ(本社:愛知県高浜市
代表取締役 石川 伸)は、20~30代の女性をターゲット
とし【日常的に豆腐を食べてほしい】との想いをコンセプ
トとして「ちゃんとちゃんと私のとうふシリーズ」を 2014 年
10 月 1 日より順次発売致します。

自社販売サイトはこちら↓

<http://item.rakuten.co.jp/otoufu/c/00000000172/>

(地方発送可)



㈱おとうふ工房いしかわは、年間 2000 万丁の豆腐及び大豆製品を製造販売する
メーカーです。

自分の子どもに食べさせたい豆腐を作ろうとの企業理念から、国産大豆をはじめとした
素材や製法こだわりに加えて、本商品は 20~30 代の女性向けに、量目、価格帯にこだわ
ったベーシックなアイテム展開をしています。通常の同社豆腐シリーズよりも賞味期限を長
くした取り扱いやすさも特徴です。

【商品概要】



商品名:ちゃんとちゃんと私のとうふ きぬ

内容量:300g

価格:参考上代 200 円(税抜)+税 賞味期限:D+9



商品名:ちゃんとちゃんと私のとうふ もめん

内容量:300g

価格:参考上代 200 円(税抜)+税 賞味期限:D+9



商品名:ちゃんとちゃんと私のとうふ 焼きとうふ

内容量:1 枚

価格:参考上代 120 円(税抜)+税 賞味期限:D+30



商品名:ちゃんとちゃんと私のとうふ 揚げとうふ 和風だし醤油付き

内容量:生揚げ:1 枚・タレ:30g

価格:参考上代 180 円(税抜)+税 賞味期限:D+10

※揚げとうふは 10/1 より発売開始

【本件連絡先】株式会社おとうふ工房いしかわ <http://www.otoufu.co.jp/>

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町 1 丁目 204-21

MD 部 営業企画グループ 原 久美子

TEL 0566-54-0334 / FAX 0566-54-0331 Email: k-hara@otoufu.co.jp