

さとの雪
食品

ローリングストックに最適 常温で 120 日の保存可能



▲「ずっとおいしい豆腐」はキャンプや登山でも活躍

1973年の創業以来、素材を吟味し、生産プロセスを正しくコントロールし、そして消費者の声を第一に、正直に豆腐づくりに取り組んできた。豆腐大手の同社はおからパウダーの有力メーカーでもある。

おからは豆腐製造の副産物で、豊富な栄養価があるにもかかわらず廃棄物として捨てられてきた。しかし、近年は健康志向の高まりとともにその価値が再認識されている。

乾燥おからを積極的に食べることは、社会問題となっている食品ロスの低減にもつながる。環境にも体にも優しい乾燥おからはまさに“サステイナブルフード”と言える。

さとの雪食品の「おからパウダー」には大さじ2杯でレタス1個分の食物繊維が含まれている。また、おからパウダーの摂取で大事なのは、サブ

リメントではなく食品で摂るということ。食品であれば食物繊維以外の成分も摂ることができ、自然に食生活全体の栄養バランスを底上げできる。

また、豆腐は日持ちしにくい日配品だが、その中で同社はロングライフの紙パックとうふの製造販売にも力を入れている。冷蔵保存の「四季とうふ」は空気や光を通さない特殊な紙容器と、独自の豆乳殺菌法により保存料を使用せずに長期間(240日間)おいしく食べられる。国産大豆100%とにがりを使用し、“開けた時ができたての味”を実現した。

今年5月に発売した「ずっとおいしい豆腐」は、素材のおいしさを閉じ込めるため、四国化工機グループの技術を結集した「おいしさ“ずっと”製法」で、素材のおいしさをそのままに、常温で120日間の保存を可能にした。素材は創業以来、こだわってきた国産大豆100%、四国のおいしい水、にがり100%。素材のおいしさはそのまま、安全安心な豆腐を全国に届ける。

賞味期間が長く、常温での保存も可能なため、新たな使い方が広がりつつある。備蓄食品を定期的に消費し、消費した分だけ買い足すローリングストックにも最適。買い物の頻度を抑えたい時にも重宝する。近年ブームのキャンプや登山などでも手軽に持って行って楽しむことができる。

これからも同社ならではの新たな大豆食を提供できるよう研究・開発へのこだわりを常に持ち、安全で安心な豆腐作りを続けていく。



▲環境にも体にもやさしい「おからパウダー」