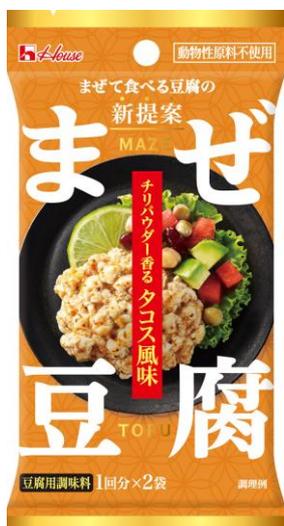


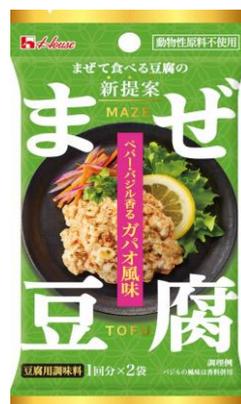
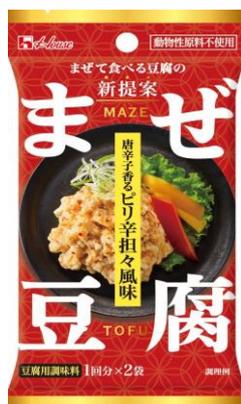
豆腐にまぜるだけで、満足感のある新メニューに！ 「まぜ豆腐」シリーズに「タコス風味」が新登場 ～動物性原料不使用の豆腐用調味料～

ハウス食品は、粉末タイプの豆腐用調味料「まぜ豆腐」シリーズより、新アイテム〈チリパウダー香るタコス風味〉を、スーパーの日配売場専用品として、2月14日より発売します。豆腐にまぜるだけで、火を使わず食べごたえのあるワンディッシュメニューができるのが特徴。健康が気になる方に向けて、「まぜて食べる」新しい豆腐の食べ方を提案します。内容量は1回分×2袋入り（17.8g）。オープン価格（税別参考小売価格120円）。

<新発売>



<好評発売中>



■特徴

- (1) 豆腐とざっくりまぜて、食べごたえのあるワンディッシュメニューが完成！
- (2) 香り・彩り・焙煎感をつけるスパイスや食感のある素材をブレンドした、動物性原料不使用の豆腐用調味料！タコス風味は、ハウスオリジナル配合のチリパウダーを使用。食感のある素材はホールのクミンを使用しています。
- (3) 水切り不要！豆腐から出る水分を活用して濃厚な味わいに。

■開発ストーリー

①【きっかけ】

豆腐は喫食ニーズが高い食材でありながら、市場は縮小傾向にあります。その背景には、豆腐の使用バリエーションの低さがあると考え、「豆腐の新たな食べ方を提案し、日々の食事を通じた健康づくりのお手伝いができないか」と考えたことが製品化のきっかけです。

②【ターゲット】

「食べ盛りの家族にあわせて食事づくりをしてしまうけれど、自分にはあっさりした食事で十分。おいしくてヘルシーなものを摂りたいと思っている。でも忙しくて自分の分だけ別で準備する余裕がない。」といった、自身の食生活を優先できていない多忙な30～40代ママの声に寄り添い、家族と同じ「がっつり」ではなく、「さらっと」自分好みの一品を楽しんでいただきたいです。

③【苦労した点】

ベースとなる豆腐素材の特徴を活かすことを最優先に考えました。

- (1) お客様が手間に感じている豆腐の水切りが不要の設計にこだわりました。豆腐から出る水分を活用することで、濃厚な味わいに仕上がります。
- (2) 豆腐と相性のよい風味で、本格的なおいさを実現させるために、何度も試作を行いました。
〈チリパウダー香るタコス風味〉は、焙煎度が違う2種類のクミンパウダーを使ったハウスオリジナル配合のチリパウダーでタコスらしさを実現しています。食感を楽しめる素材はホールのクミンを使用しました。

④【一押しポイント】

豆腐とまぜるだけで、満足感のある1品が、火を使わず簡単に完成します。豆腐と本品をざっくりまぜることによる味の不均一さや、豆腐自身もつボリューム、口に入れたときに広がるスパイスの香りと程よい旨み、食感がバランスよく組み合わせさせた、厚みのある風味をお楽しみください。

●アレンジレシピ

タコス風味豆腐サラダ



タコス風味豆腐グラタン



■プロモーション

「家族と同じメニューだと重いかも…今夜は豆腐が私の主食」というメッセージでお客様の製品への興味を喚起します。

●インフルエンサーによる発信

エッセイ漫画家インフルエンサー 三本阪奈（みもと はんな）さん
Instagram:46.1 万フォロワー

関西在住、3児の母。2019年1月より5人家族の日々を描いたコミックエッセイをInstagramに投稿、かわいくて笑えるとたちまち大人気。現在、フォロワー46.1万人突破。『ご成長ありがとうございます～三本家ダイアリー～』（新潮社）は、第24回文化庁メディア芸術祭マンガ部門で審査委員会推薦作品選出。続刊に『ご成長ありがとうございます のびざかり編』『ご成長ありがとうございます たべざかり編』がある。



●ハウス公式ツイッターによる発信

●店頭用 漫画付きPOP

※デザインはイメージです



●TV テレビ朝日「羽鳥慎一モーニングショー」90秒CM放映を5月に予定。

製品特徴・作り方・食シーン・漫画イラストなど高い共感性をもって発信します。

■ 製品概要

- 製品名／内容量：まぜ豆腐＜チリパウダー香るタコス風味＞／17.8g(8.9g×2袋)
- 価格：オープン価格（税別参考小売価格 120 円）
- 発売日：2022 年 2 月 14 日
- 発売地区：全国
- チャンネル：日配部門専用

・「まぜ豆腐」ブランドサイト（2月14日更新予定）

URL：<https://housefoods.jp/products/special/mazetofu/index.html>