

# 豆腐オシヤレに変身!!

和食の伝統的食材で、たんぱく質など栄養素が豊富でカロリーも低いことから健康食材としても人気の豆腐。最近では、他の健康食材と組み合わせたり、そのままスイーツとして食べられたりするなど変わり種の商品も増えている。  
(大郷秀爾)

## ●変わり種の豆腐が増えている

商品名	とうふで、グラノーラ。	DHCのオリーブオイルで食べるおとうふ	SWEETS TOFU (スイーツとうふ) カスタード風味	アーモンドミルクとうふ
メーカー	相模屋食料	こいしや食品	アサヒコ	ふじや食品
税込み価格	298円	108円	203円	170円
主な特徴	豆腐とカルビーのグラノーラ「フルグラ」のセット。豆腐にフルグラを載せて食べる	オリーブオイルにヒアルロン酸などを配合したソースをかけて食べる	大豆の青臭さを抑える独自製法で作った豆乳から作った。カラメル風味など計6種類	アーモンドミルクを豆乳とブレンド。アーモンドの香りと甘みが特徴

相模屋食料は想定価格、ほかは希望小売価格

### ■グラノーラとセット

健康志向の消費者に人気の高い食材と、豆腐を組み合わせた新しい食べ方を提案する商品が登場している。

相模屋食料(前橋市)が、3月に発売した「とうふで、グラノーラ。」(税込み想定価格298円)。豆腐とグラノーラがセットになった商品で、カルビーと共同開発した。豆腐に、カルビーが販売するグラノーラ「フルグラ」をふりかけて食べる。

豆腐は特殊な製法で大豆から分離して作ったクリームを原料とし、ヨーグルトのように軟らかな食感。グラノーラのサクサクとした食感とマッチするという。同社は「朝食の食卓に豆腐が並ぶ機会は減っている。グラノーラと組み合わせることで、豆腐を朝食で食べてもらいたい」と開発の狙い

を説明する。

こいしや食品(宇都宮市)の「DHCのオリーブオイルで食べるおとうふ」(税込み希望小売価格108円)は、健康食品などを扱うDHCと共同開発。添付のソ

ースは、DHCのオリーブオイルにバジルなどのほか、美肌成分として知られるヒアルロン酸を配合。一般的な豆腐(350g前後)と比べると1個70gと小さいサイズで、パックのままソースをかけて食べる。

### ■カスタード風味

そのままスイーツとして食べられる商品は種類が豊富になってきている。

アサヒコ(さいたま市)が3月に発売した「SWEETS TOFU(スイーツとうふ) カスタード風味」(同203円)は、大豆の青臭さを抑えて作った豆乳を使い、カスタードの風味を付けた。ほかにカラ

メル風味など計6種類を展開する。

栄養素が豊富な食材として注目される「スーパーフード」を加えた商品もある。ふじや食品(福井県越前市)の「アーモンドミルクとうふ」(同170円、3月発売)は、スーパーフードの一つとされるアーモンドから搾ったアーモンドミルクを豆乳とブレンドして固めた。ほのかなアーモンドの香りと甘みが特徴だ。チアシードや大麦若葉を使った商品もある。

### ■ダイエット食品に

豆腐は、ダイエット食品

としても注目されている。

調査会社「ネオマーケティング」が3月に20〜50歳代の女性400人に実施した食事ダイエットに関する調査でも、「味のアレンジがしやすい」「健康的に減量できそう」「ダイエット食材として、「豆腐」は「おかゆ」に次ぐ人気だった。一方で、食事ダイエットの悩みについて「飽きやすい」と答える人が約半数と多かった。このため、豆腐メーカーでは「飽きられない商品を提供し、消費拡大につなげたい」としており、変わり種の豆腐はさらに増えそうだ。

## 新食感 ヘルシーに スイーツに