

豆腐 甘〜く変身中



ドライ加工の豆腐にチョコをコーティング (左が新製品のきなこ味)

こいしや食品

ドライ加工にきな粉

【宇都宮】こいしや食品(宇都宮市)は菓子事業を拡大する。豆腐にチョコレートをコーティングした新製品を9月から

コンビニ中堅で全国発売し、ベトナムなどアジア向け輸出も検討する。現在、菓子事業の売上高は年間で3600万円程度にとどまる。今後は新製品の投入などで2017年6月期には年3億円と、主力の豆腐事業に次ぐ収益の柱に育てる。販売を拡大するのはサイコロサイズの豆腐をフリーズドライ加工し、チョコをコーティングした「豆腐チョコ」。既存のホワイトチョコ味に続

き、このほどこきな粉味の新製品を開発した。

この新製品を食品の商品開発・販売を手掛ける日本橋菓房(東京・中央)の独自企画商品(PB)として9月から国分グロ―サーズチェーン(東京

・中央)のコンビニ「コミュニティ・ストア」の全国約600店舗で先行販売する。日本橋菓房では10月中旬の発売に向け他のコンビニエンスストアなどに取り扱いを打診している。

ガンダムのムース風

【前橋】豆腐最大手の

相模屋食料(前橋市)は人気アニメ「機動戦士ガンダム」に登場するロボットを模した豆腐の第4弾「トリプル・ドムとうふ」を商品化した。味は

いずれもチョコレート味で、機体別に3種類ある。ガンダムの主なファン層である30〜40歳代の男性に向け新たな豆腐のデザートを提案する。ガンダムに登場する口