

2015年8月21日

報道機関各位

新居浜製豆協同組合

**見た目と味のインパクトには、自信があります！新商品「揚げざる豆腐」**

新居浜で唯一の豆腐製造・販売を手掛け、「朝一番」のキャッチコピーでおなじみの新居浜製豆協同組合（所在地：新居浜市田所町 理事長：白川 寛）は、新商品「揚げざる豆腐」（216円※税込）の販売を開始しました。

**☆特徴**

- ・一般的な揚げ出し豆腐とは、硬さ、大きさ、食感、見た目、作業工程など全てにおいて違います！
- ・揚げの皮が薄く、中はふわふわで、そのまま食べると甘味が強くなっています！
- ・見た目は、円形で薄い狐色をしていて、卵焼きにも見える独特なものとなっています！
- ・食べると新食感がやみつきになります！

**☆食べ方は色々**

- ・大根おろしと醤油、岩塩、めんつゆ、ポン酢をかけて食べても美味しいです！
- ・冷奴でも湯豆腐でも美味しくいただけます！

**☆飲食店向けにも**

- ・枝豆に代わる1品や、つきだしとしても活用出来る他、メインメニューとしても活用出来ます。

同社は、瀬戸内海産のにがりと、当組合こだわりの大豆を使用し、永年に亘り豆腐を製造してきた限られた職人でしか成しえない技術と、その職人が製造過程で気付いた少しの変化を加工することで、新商品の豆腐「揚げざる豆腐」の開発に成功することが出来ました。

現在は、新居浜市内の飲食店を中心にDMや営業をかけ、新商品の案内と無料サンプルをお渡しし、お問い合わせいただくことで注文に繋げることや、接点のあるお客様には、直接感想を聞かせていただく取り組みをしています。

今後は、新居浜市民の皆様だけでなく、県内外の皆様にも“セイトーの豆腐”の美味しさを体験していただきたく、また、セイトーに関わる全ての方が幸せになるよう、そして、豆腐業界の発展に繋がるよう日々努力をしております。

【事業所名】新居浜製豆協同組合 【代表者】白川 寛 【所在地】愛媛県新居浜市田所町6-25

【事業内容】豆腐等製造・販売 【URL】<http://at-mail.jp/niihamaseitou/>

☆本件に関するお問い合わせは、担当の白川までお願いいたします。

☎0897-37-1170 E-mail: [niihamaseitou@rose.ocn.ne.jp](mailto:niihamaseitou@rose.ocn.ne.jp)

©当リリースは、下記が担当しました。ただし、文章の内容は、会員事業所様が作成したものです。当商工会議所が責任を負うものでは

ございませんのでご了承ください。

【本件担当】新居浜商工会議所 産業創出課 中村 ☎0897-33-5581