



国産大豆・水・にがりだけ
厳選素材のおいしさぎゅっと!

おいしさ“ずっと”製法で常温で長期保存を可能に



ずっとおいしい豆腐 300g

“本当においしい豆腐”を食べてほしい。

そんな思いから、厳選した素材のおいしさにこだわり余分なものを入れず、大豆・水・にがりだけで作り上げました。また、作りたてのおいしさを、いつでも長くお楽しみいただくためおいしさ“ずっと”製法や特殊な紙容器を開発しました。

冷蔵不要で買い置きができて便利!
驚きと感動の“新豆腐体験”をぜひ一度お試しください!



こんなときに

ローリングストック

冷蔵庫がいっぱいのに

買物に行けない日に

おうち備蓄

賞味期限を切らしてしまいがちなときに



キッチンにストックして



アウトドア・キャンプにも大活躍!

開け方

- 容器上部ののり付けされているフラップ部分をはがします。
- ①ではがした容器上部のフラップ部分を切り取ります。
- 容器上部のシール部分を切り取ります。
- 容器側面を軽くつまみ、容器の中へ空気を入れます。
- 容器側底面を2〜3回たたき、中身と容器の間にすき間を作ります。
- お皿などの食器に取り出します。



保存料不使用

常温で長期保存できて

ずっとおいしいヒミツとは？

ヒミツ 1 厳選素材でとてもおいしく



国産大豆100%

豆腐作りに最適な性質・安全性を備えた、良質な国産大豆のみを使用。



にがり100%

豆腐本来の甘み・うま味を楽しんでいただくため、にがり100%使用。



濃厚豆乳

大豆の風味を一層味わうことができる、固形分の高い濃厚豆乳を使用。



四国のおいしい水

「おいしい水研究会(厚生労働省)」の定める全7項目を満たした水を使用。

ヒミツ 2 おいしさ“ずっと”製法

無菌環境で充てん

保存料なしでの常温保存を実現するために、豆乳と容器を別々に殺菌し、無菌環境で充てん。密封容器の中で豆腐のおいしさをキープ。



特殊な紙容器

豆腐のおいしさを守るために、特殊容器で豆腐の風味を損なう原因となる光と酸素をブロック。



感動の声
続々!

「ずっとおいしい豆腐」を
食べた方の評価



とても美味しい・美味しい

※ 2021年5月実施
試食アンケート n=1013

使いたい時に
使えるので便利。
冷蔵庫に入れなくても
よいので嬉しい。

そのまま食べても
おいしいし、
何より常温で
長期保存できる
のがうれしい!

大豆の味が
濃かった。

家族に食べて
もらいたい。



取り出し
イメージ

Instagramで
レシピ配信中!



オンラインストア



特設サイト