

# お味噌汁の必需品「油揚げ」 おいしいのは当たり前！ 毎日食べるものだから品質・味が大切

新生食品

新生食品(横浜市旭区今宿南町、本田修康社長、045・953・3424)は、昭和52年に創業して以来57年間、食卓に欠かせない日本の味「油揚げ」を製造・販売してきた。

ご存知、薄切りの豆腐を油で揚げた油揚げは、お味噌汁をはじめとする和食定番の食材。同社は以前は豆腐も製造していたが、得意分野の油揚げに特化して研究を重ねることで舌触りや歯ごたえが改善され、品質・味に磨きがかかった。それが口コミで広がり、同社の今日を築いている。そして、不揃いの油揚げの発売が功を奏し、販路も拡大した。同社の圧倒的な高品質と味、また、高価格帯からお手頃価格まで幅広い商品ラインナップがお客様の舌とハートをがっちり掴み、地元の枠を超え神奈川県を中心とした大手スーパーに卸すなど、広域にわたって取引をしている。

健康志向の高まりで、豆乳やおからなどヘルシーな豆腐関連商品が世間を賑わせている近年、大豆の良質なたんぱく質やアミノ酸を手軽に摂りやすい油揚げを毎日のメニューに加えて夏バテ防止！同社商品ラベルの裏面には、本田社長のおすすめレシピが表記されている。夏場の今は、キュウリを細かく切り、油揚げと三杯酢を和えた冷たいお惣菜。油揚げで味



油揚げの製造現場



幅広い商品ラインナップも魅力

わいがマイルドになり、食欲が落ちる時季にも箸の進む一品である。

「今日も明日も『おいしいのは当たり前』の油揚げだからこそ、”安心安全”を第一に皆さんの食卓にお届けすることが使命」と語る本田社長は、これからも健康的な日本の食卓を支えてくれるだろう。