

2023 年 9 月 吉日

報道関係各位

まるでとんこつラーメン！まるで担々麺！
ヴィーガンレストラン『T's (ティーズ) レストラン』監修
相模屋『とうふ麺』シリーズからあったかヴィーガンメニュー2品登場
2023 年 9 月 4 日 (月) より順次発売



TOKYO-T's (トウキョウティーズ) 株式会社 (本社：品川区／代表取締役：下川 祠左都 (まさこ)) は、相模屋食料株式会社 (本社：群馬県前橋市／代表取締役社長：鳥越淳司 以下、相模屋) と第二段のコラボレーションし、相模屋人気の『とうふ麺』シリーズより発売される『VEGAN TOFU NOODLE ベジとんこつ風』、『VEGAN TOFU NOODLE 胡麻たんたん』を監修致しました。

2023 年 9 月 4 日 (月) より関東甲信越地域を中心としたスーパーマーケットなどで順次発売されます。

<企画理由>

手軽でおいしいヴィーガンフードを！

日本でも近年 Plant Based Food への関心が高まるなど、食の多様性がさらに広がっています。ヴィーガンへの関心が高まる中、日本のヴィーガンユーザーが気軽に食べられる商品をもっと増やしていきたい、また外食という枠を超えてヴィーガンフードをご家庭でも楽しんでいただきたいという思いが相模屋様と合致し、同プロジェクトに参加いたしました。待望の第二段も お肉や魚介類、卵・乳製品をいっさい使用せずに完成した驚きのおいしさのヴィーガンフード。ヴィーガンユーザーのみならず、多くの方に満足していただける商品となりました。

<こだわり>

ヴィーガンレストラン老舗の味を手軽にご家庭で！

第二段の温かい麺タイプ『とうふ麺』のスープはヴィーガンレストラン『T's (ティーズ) レストラン』の人気メニュー『担々麺』や『ベジとんこつラーメン』をイメージした自信作！

どちらの商品も植物性 100%とは思えないコクと旨み、濃厚な味わいが特徴です。

豆乳仕立てのスープと低脂肪豆乳をベースにつくった麺との相性も抜群、健康志向や環境保護などの感度が高い方、宗教上食事に制限のある方などにもおいしく召し上がっていただけます。

<商品概要>



【商品名】 VEGAN TOFU NOODLE ベジとんこつ風

【発売日】 2023年9月4日(月)

【参考価格】 198円(税別)

【内容量】 とうふ麺 150g(全量 320g)、スープ 25g

【賞味期限】 30日間

【主要売場】 関東甲信越地域を中心としたスーパーマーケットなど

【商品特徴】

『とうふ麺』シリーズの秋冬季節商品として人気の高い温かい麺タイプ。とうふ麺・豆乳仕立てのスープとスープの素、電子レンジ対応容器が1食分のセットになっています。

スープの素は東京・自由が丘のヴィーガン料理レストラン『T's(ティーズ)レストラン』が監修し、昨今特に欧米人に人気のメニュー『ベジとんこつラーメン』をイメージ。練胡麻のまろやかさとコメ味噌の厚みのある旨みでコクと旨みを出し、香味野菜とローストと生の2種のにんにくでクセになる旨みと風味を実現。植物性100%とは思えない、コクと旨みたっぷりの満足度の高い一品に仕上がっています。

とうふ麺は豆乳だけでつくった大豆100%の麺で、カロリーは106kcal。低糖質・低カロリーのヘルシー麺ながらもしっかりした食感、おいしいだけでなくたんぱく質も7.5g摂れ、寒い時期での食生活をサポートします。



【商品名】 VEGAN TOFU NOODLE 胡麻たんたん

【発売日】 2023年9月4日（月）

【参考価格】 198円（税別）

【内容量】 とうふ麺 150g（全量 320g）、スープ 25g

【賞味期限】 30日間

【主要売場】 関東甲信越地域を中心としたスーパーマーケットなど

【商品特徴】

『とうふ麺』シリーズの秋冬季節商品として人気の高い温かい麺タイプ。とうふ麺・豆乳仕立てのスープとスープの素、電子レンジ対応容器が1食分のセットになっています。

スープの素は東京・自由が丘のヴィーガン料理レストラン『T's(ティーズ)レストラン』が監修し、オープン当初から外国人に絶大な人気の『担々麺』をイメージ。胡麻ペーストのまろやかでコクのある濃厚な味わいと花椒油（ホアジャオユ）、辣醬（ラージャン）の爽やかな辛さを実現。植物性 100%とは思えない、コクと旨みたっぷりの満足度の高い一品に仕上がっています。

とうふ麺は豆乳だけでつくった大豆 100%の麺で、カロリーは 119kcal。低糖質・低カロリーのヘルシー麺ながらもしっかりした食感、おいしいだけでなく、たんぱく質も 6.8g 摂れ、寒い時期での食生活をサポートします。

■T's レストラン

<https://ts-restaurant.jp/>

TOKYO-T's 株式会社が運営する東京・自由が丘の老舗ヴィーガンレストラン。

2009年のオープンから「食」で笑顔と健康になれる SMILE VEG を提唱。

代表の下川 祠左都は日本のヴィーガンレストラン経営の第一人者として企業や官庁の取り組み支援や監修、コンサルタントを行っており、「みんなで食べられるヴィーガンカレー」の学校給食イベント、社員食堂とのコラボなどを実施。より多くの人々にプラントベースフードの「おいしさ」をお届けすると同時に、健康づくりと多様化する食ニーズへの活動を進めている。

Instagram : https://www.instagram.com/tsrestaurant_jp/

■相模屋食料株式会社

<https://www.sagamiya-kk.co.jp/>

豆腐の基本である木綿とうふ・絹とうふに最も力を入れることで培ったノウハウをもとに「おとうふをおもしろくする」をコンセプトにした自社開発商品も広く展開する豆腐業界のリーディングカンパニー。機動戦士ガンダムとコラボレーションした「ザクとうふ」、注目の Plant-based food「ナチュラルとうふ」シリーズ・「BEYOND TOFU」「うにのようなビヨンドとうふ」などで、伝統食品おとうふの魅力を幅広い層へ伝えています。また、レンジ調理で気軽に食べられる簡単即食の「ひとり鍋」シリーズや常温保存可能な油揚げ「おだしがしみたきざみあげ」、「とうふ麺」をはじめとするおとうふ惣菜商品などを展開。素材型の食品である豆腐の世界を広げています。

Instagram : <https://www.instagram.com/sagamiya.food/>

【会社概要】

会社名： TOKYO-T's 株式会社

代表者： 代表取締役 下川 祠左都

所在地： 〒141-0032 東京都品川区大崎3丁目6番7-604号

設立： 2015年2月25日

事業内容： 飲食店経営・食品販売など

企業 URL: <https://ts-restaurant.jp/company/>

お問い合わせ先： 03-3717-0831 (11:30~21:00)