

**創業46年！徳島の老舗豆腐メーカー「さとの雪」から  
“新食感×大豆食”の新感覚スイーツが登場！  
『感豆富』ブランド 第一弾「大豆のプリン」  
3月7日（木）より全国で発売開始  
自分へのご褒美や癒しのひとときにピッタリ  
これまでにない食感と上品な甘さで贅沢な気分をご提供**

四国化工機グループであるさとの雪食品株式会社（徳島県鳴門市大津町／代表取締役社長：植田滋）は、新ブランド『感豆富』（<https://kandofu.com/>）を立ち上げ、第一弾の新商品として「大豆のプリン」を2019年3月7日（木）より発売します。



『感豆富』ブランドサイト：<https://kandofu.com/>

時間に追われて胃に詰め込むことが増えた現代の食事。『感豆富』は、大豆を知り尽くした「さとの雪」が、食べる「もの」と「時間」をより価値あるものにするため、豆腐製造で培ってきた技術と知識を最大限に活用し、これまでにない“大豆食”を新しい食感で楽しんでいただくために立ち上げた新たなブランドです。

3月7日（木）より発売になる第一弾商品「大豆のプリン」は、新ブランド『感豆富』の最大の特徴である「新しい食感」を業界初の「スムージーテクスチャー製法」により実現。今までにない、なめらかな食感と上品な甘さは、贅沢な気分を感じられる自分へのご褒美や癒しのひとときにピッタリです。さらに、大豆が原料なので、からだに嬉しいスイーツとして食後のデザートにはもちろん、夜のリラックスタイムや仕事中的プチリセットにおすすめです。

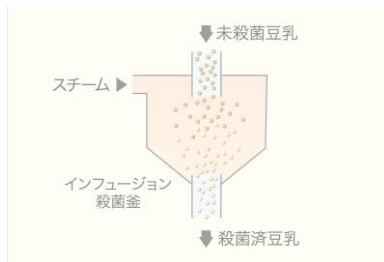
「大豆のプリン」は、これまで感じることでできなかった大豆ならではの食感を最大限に引き出すために、「素材」「味わい」「香り」「形」にまでこだわり抜いた、五感で楽しんでいただける逸品となっています。

なお、新ブランド『感豆富』からは、第一弾にとどまらず、今後も商品を展開してまいりますのでご期待ください。

## ■四国化工機グループだからこそ実現できた最高傑作

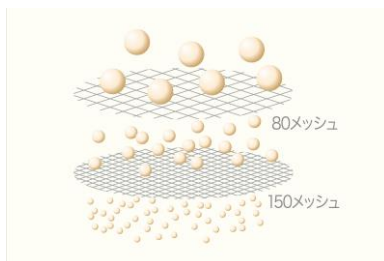
四国化工機グループの持つ、三事業（機械事業・包装資材事業・食品事業）の総合力である食品、充填、包装、それぞれの職人の技術とこだわりが詰まった『感豆富』ブランド第一弾商品「大豆のプリン」。機械・包装資材事業では、「専用充填機」と加飾性の高い豆腐業界初の「インモールド成型」容器を採用。また、食品事業では、豆腐製造で培ってきた技術と知識を応用した業界初の「スムージーテクスチャー製法」により、『感豆富』ブランドの最大の特徴である「新しい食感」を実現しています。

### スムージーテクスチャー製法とは・・・



#### ①スチームインフュージョン殺菌

蒸気で豆乳を殺菌する「スチームインフュージョン殺菌」を行うことでよりクリーミーな豆乳に。



#### ②二段絞り製法

高温で殺菌した豆乳を80メッシュのフィルターで濾した後、さらに細かい150メッシュのフィルターで濾す「二段絞り製法」により、豆乳の中のおから成分がなくなりこれまでにないなめらかさを実現。

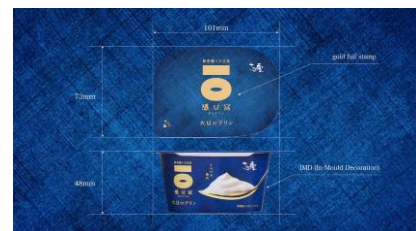


#### ③微粉末(大豆粉)を加える

②までの工程で従来品よりもクリーミーでなめらかな豆乳となったところに、さらに微粉末(大豆粉)を加えることで豆乳の凝固を緩やかにし、圧倒的な濃厚感を感じられる高次元のなめらかさに。

### インモールド成型とは・・・

豆腐系食品容器としては初となる「インモールド成型」を採用。従来のパッケージよりも広範囲な印刷面を確保できるため、美しいデザインとブランドの世界観を演出できることができ、店頭で陳列した際のインパクトは絶大。



## ■「大豆のプリン」商品概要

### ・大豆のプリン

国産大豆本来の風味が感じられるなめらかな食感と上品な甘さ

#### 【特 徴】

- ・濃厚なめらか食感
- ・国産濃厚豆乳使用
- ・沖縄海水にがり使用
- ・国産大豆粉使用
- ・和三盆糖 100%使用
- ・乳・卵不使用

【価 格】238 円（税抜）

【容 量】100g

【賞味期間】31 日



### ・大豆のプリン 抹茶小豆

濃厚な宇治抹茶本来の苦みと風味が北海道産小豆のうまみと甘みを引き立てる

#### 【特 徴】

- ・濃厚なめらか食感
- ・国産濃厚豆乳使用
- ・沖縄海水にがり使用
- ・国産大豆粉使用
- ・宇治抹茶使用
- ・北海道産小豆使用
- ・和三盆糖使用（甘味料の5%）
- ・乳・卵不使用

【価 格】238 円（税抜）

【容 量】100g

【賞味期間】31 日



### ・大豆のプリン ほうじ茶小豆

朝宮ほうじ茶の香ばしさが北海道産小豆の上品な甘みと相性抜群

#### 【特 徴】

- ・濃厚なめらか食感
- ・国産濃厚豆乳使用
- ・沖縄海水にがり使用
- ・国産大豆粉使用
- ・朝宮ほうじ茶使用
- ・北海道産小豆使用
- ・和三盆糖使用（甘味料の5%）
- ・乳・卵不使用

【価 格】238 円（税抜）

【容 量】100g

【賞味期間】31 日



#### ■さとの雪食品株式会社とは？

さとの雪食品は1973年の創立以来、「大豆」・「水」・「にがり」の素材に徹底的にこだわり、安心・安全なお豆腐を全国の皆様にお届けしてまいりました。これからも美味しい本物のお豆腐を日夜追求し、お豆腐を中心とする「大豆食」を通じて、新たなる食文化の創造と発展に貢献してまいります。

#### ■四国化工機株式会社とは？

1961年の創立以来、液体食品充填包装機の製造販売などを行う「機械事業」を主体に、デザートカップや飲料ボトルなど食品用パッケージを扱う「包装資材事業」と、豆腐や油揚げ豆乳等の大豆加工食品を製造する「食品事業」の三事業を手掛けており、食に関わる三事業が密接に関係し合い相乗効果を発揮する独自の複合経営が特徴。三事業から得られた技術やノウハウによる食品産業向けのワンストップソリューションを展開しています。最先端のテクノロジーを基盤とした技術開発力や、他社にはできないニッチ分野に特化した商品企画力など、今後も多方面のお客様に貢献してまいります。