≪SDGs
食品ロス低減に貢献≫今まで廃棄していた規格外アーモンドを使った「おからケーキ」2種を新発売！
～牛乳、卵、バター全て不使用！TEN-TWO
カラダと地球にやさしいプロジェクト～

株式会社TEN-TWO（本社：大阪府藤井寺市、代表取締役：松本光司）は、卵や乳製品などの動物性原材料を使用せず、添加物を控えた体に優しく安全性が高い豆乳おからケーキ「TEN-TWO おからガトーショコラ」「TEN-TWO おからマドレーヌ」の2種を2022年11月15日 より発売いたしました。

■株式会社TEN-TWOが作る食品の特徴

・明治45年創業の老舗豆腐屋が源流になっている豆腐やおからを使用した食品です。
・毎日地元の豆腐屋で作られる国内製造の生おからを使用しています。
・豆腐も作れる大豆から直搾りした成分無調整の濃厚豆乳を使用しています。
・卵や乳製品など動物由来の原材料や、保存料、香料、防腐剤などの添加物をなるべく使用しない体に優しい食品です。
・おからに着目し、食品の廃棄ロス低減を考えた食品です。

■TEN-TWO おからに着目した背景

大豆から豆腐を製造する過程で生成され、これまで処分せざるをえなかったおから。創業100年の看板を持つ松本豆腐店の五代目社長がおからの栄養価に着目、年間に約35万tが産業廃棄物として焼却処分される栄養価の高いおからを美味しい食品に仕上げることで、SDGsへの貢献はもちろん、大阪府下の豆腐屋さん達を支援するなど地域社会に貢献する取り組みも積極的に行っています。

■TEN-TWO おからケーキ誕生の背景

先月、当社と取引を頂いている食品問屋様から「規格外のカットアーモンド」と「廃棄危機にある大量のチョコレート」の存在を教えて頂きました。どちらも廃棄規模がものすごく、当社としても廃棄ロス低減の観点でおからを使った食品を作っている立場から、どうにか貢献することが出来ないかと思い、今回の「おからケーキ」の開発を致しました。

・規格外のカットアーモンドとは
ダイスカットやクラッシュアーモンドなどの製品を製造しているメーカーさんで、製品を製造する際にどうしても出てしまう「不揃い」や「皮」などを集めたアーモンドです。
これらは見た目や食感も良くないこともあり、これまでは製品外として全て産業廃棄物として廃棄されていた状況でした。

その年間廃棄量はなんと約2トン（※アーモンド製品製造メーカーさん調べ）

この規格外アーモンドを試食してみるととてもおいしく、さらにアーモンドの皮にはとても栄養もあり「こんなおいしくて体に優しい」ものを捨ててしまっているなんて本当にもったいないと思い、今回おからケーキの食材として採用いたしました。

・廃棄危機にある大量のチョコレートとは
今回使ったチョコレートは、コロナ禍が原因で、発注後に突然キャンセルされてしまい廃棄の可能性が高まっていて困っている食品問屋様の在庫品でした。

その数を聞いてみるとなんと約1トン

今回のチョコレートは乳由来の添加物が使用されているために、どうしようか悩んだのではありますが、当社は動物性原材料不使用なのも重要ですが、同じ食品を取り扱っている食品メーカーとして、フードロスの可能性を看過できず、少しでも食品廃棄を減らすのを協力するために、このチョコレートを使用してお菓子を作ることを決意いたしました。

もちろんこの2つの原料以外にも、TEN-
TWOがこだわっている豆腐屋の生おからと濃厚豆乳もふんだんに使っております。
さらにアレルギー対策として小麦粉不使用のグルテンフリーとし、また白砂糖も使っておりません。

今回、レシピ考案から製品化まで通常では考えられない短いスパンで取り組みました。
それは「1日でも早く製品化をして食品ロス低減を目指したい」思いからです。
その為、パッケージなどはより簡素化された状態での製品化となり、今後、味などレシピも細かい調整を行い製品リニューアルを掛けていく可能性はありますが、今回はこのスピード感も重要視した商品リリースになっております。

■TEN-TWO おからケーキのおいしい食べ方
おからを使用しているので、水分を含んでお腹で膨張いたします。
たっぷりの飲み物と一緒にお召し上がりいただくととても満足感を得られます。
暑い日は冷蔵庫で冷やして、寒い日はレンジで20秒ほど温めてお召し上がりください。
飲み物はコーヒー、紅茶、日本茶など温冷に関わらず何と合わせてもおいしいです。

■こんな方にオススメ
・卵、小麦粉アレルギーの方
・妊娠、授乳中の方
・健康志向の高い方
・お子様の健康おやつに
・ビーガンのおやつとして
（※チョコレートには乳由来成分が入っています。）

■製品概要
製品名：TEN-TWO おからガトーショコラ
価格：240円（税抜）
内容量：1個入
※手作りのため大きさに多少の前後がございます。
製品名：TEN-TWO おからマドレーヌ
価格：228円（税抜）
内容量：1個入
※手作りのため大きさに多少の前後がございます。
販売店：TEN-TWO直営ネットショップより2022年11月15日 14時より販売スタート。
以降順次、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどに拡充予定。
※発売開始日は店舗や地域により多少の変動がある場合があります。

■株式会社TEN-TWOについて
大阪府藤井寺市で主におからクッキー・おからビスコッティやおからケーキなどの大豆・豆腐スイーツを製造している会社です。
当社は、豆腐店で毎日できる新鮮なおからをメインに使用し、体に優しい食品を開発・提供しています。インターネット販売と大手輸入食品会社や大手コンビニエンスストアや、健康志向食料品店、自然派食料品店を中心に卸売販売を行っている会社です。
おからの廃棄削減をメインの貢献活動としてSDGsの取り組みも行っております。

【会社概要】
会社名：株式会社TEN-TWO
所在地：
●本社・藤井寺工場
〒583-0031
大阪府藤井寺市小山新町1-23

●第二工場・平野倉庫
〒547-0023
大阪府大阪市平野区瓜破南2丁目2-52

●東京営業所
〒101-0051
東京都千代田区神田神保町3丁目9番地 第2宇田川ビル 2階

代表者：松本 光司
設立：2013年8月
事業内容：おから・豆腐を用いたお菓子の開発・製造・販売
ブランド名：十二堂
コーポレートURL：https://www.ten-two.jp/
十二堂ショップURL：https://www.okara-cookie.com/

【本リリースに関するお問い合わせ先】
株式会社TEN-TWO（担当：松本、麻生）
TEL：072-946-1212
電話受付時間：土日祝を除く10時～18時
Mail：info@ten-two.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com