

2018年8月28日

報道関係各位

～ グルテンフリー(小麦粉不使用)&デフリー(乳製品不使用) ～
ピザを超えた奇跡のピザ

『BEYOND PIZZA』

2018年9月10日より発売のお知らせ

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)は、大豆からつくった植物性100%のピザ『BEYOND PIZZA』を2018年9月10日(月)に発売いたします。

相模屋では、植物性食(Plant-Based Food)に関する意識の高まりや食生活への浸透を背景に、食としての“おいしさ”にこだわった、植物性100%の商品づくりに取り組んでいます。おいしさよりも機能性重視で食べられていた植物性食を、“おいしいから食べたい”とポジティブな食へと変革させる商品づくりに取り組み、今年3月には、今までにない味・食感・質感を実現したおとうふ『BEYOND TOFU』を発売。“おいしさ”とヘルシーさを両立させた商品がヘルシー感度の高い方々を中心に注目を集め、話題となっています。

『BEYOND PIZZA』は、BEYOND TOFU 初のシリーズ商品として発売。大豆からつくったクリスピーな生地、シュレッドした BEYOND TOFU をたっぷりと用いてピザのとろける風味と食感を実現しています。ピザのおいしさやボリューム感を植物性100%で実現、おとうふの新たな世界を一層広げる商品に仕上げました。“おいしいから食べたい”植物性食(Plant-Based Food)の魅力を追求し、心身ともにヘルシーな食スタイルを提案します。

■ 植物性100%！ グルテンフリー(小麦粉不使用)&デフリー(乳製品不使用)のヘルシーピザ

『BEYOND PIZZA』のピザ生地は、大豆からつくった植物性100%のピザ生地です。ピザ生地とその上にのせた BEYOND TOFU とともに大豆からつくっているため、小麦粉と乳製品からできている従来のピザと異なり、グルテンフリー(小麦粉不使用)&デフリー(乳製品不使用)を実現しています。

専用につくったピザ生地は、おとうふの専門メーカーとして培った独自技術によって、外皮はカリッと、中はもっちりの食感に仕上がっています。ピザ生地の上にはシュレッドした BEYOND TOFU をたっぷりとのせており、オーブントースターで焼くだけで、ピザ生地のクリ



パッケージの中はこのようなになっています。



スピーな食感と熱々にとろけた BEYOND TOFU の濃厚でコクのある味わいが楽しめます。グルテンフリー&デフリーとは思えないクリスピー感とコクのある旨みで、ヘルシーなのに、ピザの満足感をしっかり得られるおいしさを提供しています。

■ 低脂肪豆乳×発酵が作り出す「とうふを超えた奇跡のとうふ」BEYOND TOFU

『BEYOND PIZZA』は、今年3月に発売した BEYOND TOFU をより進化させた形で誕生しました。BEYOND TOFU はプレミアム豆乳「低脂肪豆乳」を使用し、発酵の技術を取り入れてつくったおとうふで、今までにない味・食感・質感を実現。乳製品は一切使用せずに、植物性100%でまるでチーズのような食感・質感をつくりだしています。植物性100%ながら濃厚でコクのある味わいを実現するとともに、今までのおとうふにない

食べ方やメニューを可能にしました。しっかりとした質感に仕上げた BEYOND TOFU は、カットしたり、削ったり(シュレッド)して食べることができます。熱するととろける性質があり、シュレッドした BEYOND TOFU をパスタに振りかけたり、ピザにのせてチーズのように使ったりすることが可能です。今までにない味や食感、多様な食し方が高い支持を得ており、イタリアンなど洋食系のメニューにおとうふの世界を広げています。

BEYOND TOFU をたっぷり使った『BEYOND PIZZA』は、益々高まっているヘルシー且つおいしい食への欲求に高い水準で応えます。おとうふをさらに新しいスタイルへと進化させた『BEYOND PIZZA』で、おとうふの可能性を一層広げ、食シーン拡大を強力に推進していきます。



■ ワンハンドで気軽に食べられるスティックタイプ



『BEYOND PIZZA』は本格的なピザスタイルを実現する一方、気軽に食べられるスリムなスティックタイプに仕上げました。細長い船形の形状に仕立てたピザ生地は、BEYOND TOFU の上にさらにトッピングを加えても食べやすい形になっており、ワンハンドで食べることが可能です。

オーブントースターで焼き目がつくまで焼くだけという調理の簡単に加え、ワンハンドで食べられるスタイルで、ヘルシーなホットメニューを気軽に召し上がっていただけます。

■ アレンジする楽しさと、広がるおいしさ・ヘルシーさ

トッピングをアレンジする楽しさも、『BEYOND PIZZA』の魅力の一つです。ピザの定番のトマトやバジルなどから、アボカドや玉ねぎ、スプラウトなどのお好みの野菜や季節の野菜など、多様な味や栄養素で組み合わせ自在。サラダのトッピングを選ぶように、様々な組み合わせを楽しんでいただけます。

自分好みのおいしさ・自分仕様のヘルシーさを実現できることで、ヘルシーな食生活への欲求をより高い満足度で叶え、植物性100%の植物性食“おとうふ”の可能性を一層広げていきます。



■ 恒例のファッションショーでの先行PR

「ナチュラルとうふ」シリーズや BEYOND TOFU 同様、『BEYOND PIZZA』もファッションショーでのPRを展開します。F1層でも特に情報感度と情報発信力の高い方が集まる日本屈指のファッションショー「神戸コレクション」(2018年8月25日開催)と「東京ガールズコレクション」(2018年9月1日開催)では、恒例となった発売前の先行PRを実施。相模屋ブースでのサンプル配布に加え、焼き立ての『BEYOND PIZZA』を試食できるコーナーも設置し、「ピザを超えた植物性100%の奇跡のピザ」を来場者の方に体験いただきます。

ファッションショー発のPRにより、情報感度と情報発信力の高い女性の関心を刺激し、『BEYOND PIZZA』の魅力と食スタイルの広がりを一層推進いたします。

【商品概要】

- 商品名：BEYOND PIZZA
- 内容量：1枚
- 賞味期限：8日間
- 参考価格：158円（税別）
- 発売日：2018年9月10日（月）
- 販売先：関東甲信越・関西地区を中心に全国のスーパーマーケットなど



（参考商品）

- 商品名：BEYOND TOFU
- 内容量：ブロックタイプ 150g
キューブタイプ 50g
- 賞味期限：30日間
- 参考価格：ブロックタイプ 498円（税別）
キューブタイプ 278円（税別）
- 販売先：関東甲信越・関西地区を中心に全国のスーパーマーケットなどで発売中



【相模屋食料株式会社 会社概要】

- 代表者 代表取締役社長 鳥越 淳司
- 本社 群馬県前橋市鳥取町 123 TEL：027-269-2345
- 設立 1951 年 10 月
- 資本金 8000 万円
- 売上高 224 億円（2018 年 2 月期計／グループ計）
- 事業内容 大豆加工食品（豆腐・油あげ・厚揚げ等）製造および販売
- 事業の特徴 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」、F1 層（20～34 歳女性）向けに開発したおとうふ「ナチュラルとうふ」シリーズ、「BEYOND TOFU」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「とうふ麺」などのおとうふ惣菜商品を展開。素材型の食品である豆腐の世界を広げています。

【報道関係者様からのお問い合わせ先】

TEL：03-5213-4955

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

フリーダイヤル：0120-710-276

ホームページ：<http://sagamiya-kk.co.jp/>