

日本初！(当社調べ) 発酵大豆（テンペ）の麻婆豆腐を全国販売開始

プレスリリース

関係者各位

日本初！(当社調べ) 発酵大豆（テンペ）の麻婆豆腐を全国販売開始

ヴィーガン・ベジタリアンの方にもご利用いただける、テンペ専門のお弁当屋「テンペキッチン」は、店舗で提供するテンペ（発酵大豆）の麻婆豆腐を冷凍総菜として全国販売を開始した。

お肉の代用として注目が高いテンペだが、お肉ではない為、調理にはちょっとしたコツがある。その為、テンペの麻婆豆腐という新たなジャンルを感じてもらえる事を目指し、テンペに残るほのかな大豆の甘さと、スパイスや調味料の特徴を素直に活かした味に仕上げた。

テンペは大豆を発酵して作る。主な原料が大豆の為、たんぱく質の含有量がお肉にも劣らず、同時に食物繊維をはじめとする他の栄養素も摂取できる優れた食材。

原材料が全て植物性の、地球にも身体にも嬉しい麻婆豆腐と言える。

テンペも自家製発酵し、麻婆豆腐にあったものを作って調理している。店舗でも販売するようにお米の上に盛り付けて、ボリュームある麻婆豆腐丼として楽しんで頂けるように1袋140gで販売する。

販売は

【1袋140gの3個セット】 3,240円（税込+送料込）

【1袋140gの3個セット 毎月定期便】 毎月2,960円（税込+送料込）

【1袋140gの6個セット】 5,340円（税込+送料込）

【1袋140gの6個セット 毎月定期便】 毎月4,780円（税込+送料込）

※但し、北海道・九州向けは+300円、沖縄向けは+500円の送料必要

▽発酵大豆の麻婆豆腐





▽販売URL : <https://tempe-oneface.com>

※食品ロスを避け、賞味期限を長くお届けする為に、基本的に受注生産。テンペも自家製の為、ご注文から商品発送まで10営業日の猶予を頂いております。

<テンペとは？>

インドネシアで400年続くとされる大豆発酵食品。インドネシアの納豆とも呼ばれることもありますが、ネバネバしないので、料理の幅が広く、お肉やお魚の代用としても活用されている事が多い。お味噌や納豆など、大豆の発酵食品を古くから摂取している日本人にとっては親しみやすい食材。

<現代人にテンペを勧める3つの理由>

・理由1 美と健康をこの手に！

コレステロールを溶かす効果のあるレシチンやサポニンが豊富な上、更年期障害の緩和やがん予防、美肌を期待できるイソフラボンはテンペ菌で発酵させることで、より体に吸収されやすい形（アグリコン型）に変化します。

また、テンペに含まれる食物繊維が満腹感を与え、肉の代用として食べることで良質なタンパク質やビタミン、ミネラルをしっかり取りながら「ダイエット」を期待できます。他にも、テンペに含まれる様々な栄養成分は免疫力アップ、デトックス、アンチエイジングなど、嬉しい効果がたくさん！

・理由2 ストレスを緩和！

発酵食品テンペには、天然アミノ酸の一つであるGABAが多く含まれています。GABAには興奮を鎮めたり、リラックスをもたらしたりなど精神安定や脳の血流改善の効果があると言われています。

・理由3 地球環境の変化に対応

体に必要なタンパク質は畜産、漁業からの食肉がメインですが、輸出入など、今後も影響がありそうな産業形態に頼っています。大豆は「畑の肉」と言われるように必須アミノ酸がすべてそろった完全タンパク質です。更に発酵で消化吸収しやすくなっているのがテンペなのです。

<テンペキッチンについて>

ビジネスフロー合同会社のテンペ食品事業（OneFace）の実店舗として開業。テンペをより身近な食材として感じてもらえるようにお弁当にして提供しています。日本で古くから活用され、生産拡大の余地が大きい大豆と、発酵の力が、テンペを通して再認識されていったら、今後の1つの選択肢となるのではないかと奮闘営業中。

住所 長野県茅野市宮川4303-1 宮川店舗2番

<取材等の連絡先> OneFace 大友 章義

Eメール info@tempe-oneface.com

〒391-0013 長野県茅野市宮川4303-1 宮川店舗2番

ビジネスフロー合同会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/92606](https://prt看mes.jp/main/html/searchrlp/company_id/92606)