

## 健康志向の高まり、おから市場の需要増 日本豆腐マイスター協会の講師4名が 「つきじおから茶アンバサダー」に就任！

美白高機能歯みがき剤※「アパガード」の開発・発売元である株式会社サンギは、栄養豊富なおからに着目した「つきじおから茶」を販売しています。この度、一般社団法人日本豆腐マイスター協会の講師4名が「つきじおから茶アンバサダー」に就任いたしました。活動を通じて、「つきじおから茶」の普及とともにおから(豆腐)業界のさらなる活性化を目指します。



### ■「おから茶アンバサダー」活動内容

基本理念: 「おから(豆腐)を通じて豊かな食生活を伝える」

栄養豊富なおから(豆腐)の文化を守り、多くの方々にその価値を伝えていきます。

また大量に廃棄されているおからを有効活用することにより、食品ロス・環境問題からも社会に貢献し豊かな食生活を目指します。

目的: 「つきじおから茶アンバサダー」を通じておからの価値を伝え、「つきじおから茶」の普及とともにおから(豆腐)業界の活性化を図ることを目的とします。

活動内容: ・豆腐マイスター講座および各種イベントでの、おからレシピや、つきじおから茶の紹介。

・各種SNSによる、商品PR。

・豆腐・大豆業界関係者への商品紹介。

・アンバサダー会議への参加。(商品、おからに関する情報共有) 他

協力: (一社)日本豆腐マイスター協会 <https://mvtofu.jp>

### ■近年のおから市場

健康志向の高まりから、おから市場が活発になっています。コロナ太りの解消、巣ごもり生活の健康食材としても注目され、需要が増加傾向に。おからは栄養価が高いにもかかわらず、大豆から豆腐を製造する過程で豆乳を絞った際の搾りかすとされ、廃棄物や肥料、飼料として扱われてきました。しかし、おからは植物性たんぱく質の代表と言われるほど栄養価が高く、食物繊維が多く含まれ、身体に良いことが再認識され始めています。女性ホルモンと似た働きのある大豆イソフラボンには、肌荒れや冷え性にも効果的だと言われています。“食品ロス低減”と環境にも身体にも優しいおからは今後ますます注目されそうです。

※ インターナショナルSRIデータセグメント

●一般の方からのお問合せ先  
E-mail: [contact@sangi-co.com](mailto:contact@sangi-co.com)

●株式会社サンギの会社概要  
代表取締役社長: ロズリン・ヘイマン  
設立: 1974年9月  
所在地: 〒104-8440 東京都中央区築地3-11-6  
資本金: 9億156万円  
従業員数: 105名  
[www.sangi-co.com](http://www.sangi-co.com)

## ■つきじおから茶アンバサダー

サンギ及び日本豆腐マイスター協会との協議により、「おから(豆腐)を通じて豊かな食生活を伝える」という理念のもと、おから(豆腐)の文化を守り、魅力を伝えていただける4名をアンバサダーとして迎えました。今後アンバサダー活動を通じて、おからをもっと身近に、毎日の食生活に取り入れていただけるよう、情報を発信していきます。



### 廣瀬ちえ先生

愛知県名古屋市 マクロビオティック、健康料理教室主宰

べっぴんプラス株式会社CHIE'SKITCHEN(チエズキッチン)料理教室

[https://www.instagram.com/chies\\_kitchen/](https://www.instagram.com/chies_kitchen/)

CHIE'SKITCHENでは、「内から健康でキレイになる理論と料理を学べる」料理教室を名古屋で開催しております。日々「食を通じて幸せを分かち合う」をテーマに、多くの方の健康と美と幸せづくり、そして出逢い繋がる場づくりに努めております。

そんな料理教室の場でも、お茶は食事やティータイムに欠かせません。

つきじおから茶は香ばしくすっきりとした味わいが、どんな食事やスイーツにもマッチして合わせやすいのが良いですね。また、ノンカフェインでイソフラボンも豊富などころは、女性のカラダにも心にも優しく、とても気に入りました。

豆腐マイスターとして、エコの観点からも廃棄されるおからを活用した商品の応援もしてゆきたいですし、毎日のほっとした時間につきじおから茶をお勧めし、温かく優しい輪を広げてゆきたいと思います。

CHIE'SKITCHEN(チエズキッチン)料理教室 <https://chies-kitchen.com/>

アシスタント:三上佳子先生



### 加納恵子先生

大阪府 泉北郡 パン教室unoka主宰

<https://www.instagram.com/unoka.k/>

つきじおから茶アンバサダーの加納です。

以前から愛飲していたおから茶が素敵にリニューアルされました！

パッケージもお洒落でバックに忍ばせやすいサイズで、とっても気に入っています。

何より女性のからだに優しいイソフラボンたっぷりなつきじおから茶を沢山の人の知って頂けよう、つきじおから茶アンバサダーとして頑張ります。

## ■つきじおから茶アンバサダー



### 大坪律子先生

広島県広島市 薬膳料理教室主宰

[https://www.instagram.com/smileritz\\_otsubo](https://www.instagram.com/smileritz_otsubo)

★スッキリ香ばしいおから茶。

いろんな料理と合わせて美味しいおから茶。

つきじおから茶をたくさんの方に知って味わっていただけるよう活動していきます！



### 新崎亜子先生

沖縄県沖縄市 おもてなし料理教室主宰

[https://www.instagram.com/ako\\_arasaki\\_okinawa/](https://www.instagram.com/ako_arasaki_okinawa/)

<http://www.arasaki-ako.com/>

沖縄で2004年より料理研究家として活動させていただいております新崎亜子です。

沖縄の食文化は独特ですが、すっきりノンカフェインな【つきじおから茶】は郷土料理にも良く合い、愛飲させていただいています。沖縄の美しい景色、お料理と共におから茶をご紹介しますこと楽しみにしています。

## ■ブランドコンセプト



「すっきり香ばしい」カラダとココロの奥にそっと届く上質の水のように、ピュアで優しく潤う、心地良い毎日の、すぐそこにあるお茶。

ブランドサイト: <https://www.okaracha.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/okaratea>

Instagram: <https://www.instagram.com/tsukijiokaracha>

## ■つきじおから茶開発背景



たとえば  
気持ちは  
なごやかに  
なるお茶  
優しい気分  
にしてくれ  
るお茶  
いつもの  
景色が少  
しだけキ  
ラキラす  
る  
そんなお  
茶、でし  
ょうか。

創業48年となり、築地という場所と文化と共に歩んできた「サンギ」。当社は主力事業のオーラル分野において、大豆たんぱくが歯の再石灰化や骨の強化に及ぼす影響を研究していた過程で、おからには豊富な栄養が含まれていることがわかったのは20年以上も前のこと。この貴重な材料にも関わらず、捨てられている現状に着目し、産業廃棄物を減らし、健康にも活用できないかと研究を重ね、自社独自の製造法(特許技術)により「つきじおから茶」は誕生しました。丁寧に焙煎して作られたおから茶は、すっきりと香ばしく、芯のある味わい。この築地で培われた人情・優しさ・透き通るような潤いにも似ています。商品名に「つきじ」を入れたのは、そんな築地への想いを込めました。無香料・無着色料でカフェインも含まれない、毎日お楽しみいただけるピュアなお茶です。

## ■商品詳細

### ●大豆イソフラボンが健康をサポート

焙煎した大豆胚芽を20%ブレンドすることにより、豆腐や納豆と同じ大豆イソフラボンが含まれています。品質と飲みやすさにこだわり抜いたおから茶は、健康意識の高い女性におすすめです。

### ●ノンカロリー、ノンカフェイン

赤ちゃんや妊娠、授乳中の方、カフェインを控えている方にもおすすめです。

### ●国産大豆100%使用

遠赤焙煎を採用し、香ばしくすっきりした味わいに仕上げました。ペットボトルは、「黒部の名水」を使用。遺伝子組み換え大豆は使用しておりません。ティーバッグは、1g・15包入り。1包でカップ一杯分に最適となっています。

商品画像



品名	つきじおから茶ペットボトル	つきじおから茶ティーバッグ	つきじおから茶ペットボトル
内容量	350ml	ティーバッグ15包入	500ml
希望小売価格(税込)	152円	432円	162円
原材料	おから(国産大豆)、大豆胚芽、ビタミンC	乾燥おから(大豆を含む)、大豆胚芽	おから(国産大豆)、大豆胚芽、ビタミンC
販売店	一部のスーパー、ネット通販、サンギ公式通販「SANGI SHOP」( <a href="https://www.sangishop.jp">https://www.sangishop.jp</a> )など	一部のスーパー、ネット通販など	販売店限定(業務用)