



寿がきや
Sugakiya Foods



トヨタ自動車株式会社

HAPPY AGRI®

高オレイン酸大豆粉を使った「みそ煮込うどん」が発売されます！

本商品開発の背景

1. トヨタの農業への想い 〜HAPPY AGRI〜

トヨタは、『農業を通じて、笑顔と幸せを量産したい』をコンセプトに、「農業の生産性向上」「食の安定供給」「環境にやさしい農業」を3本柱として、自動車生産やバイオ技術開発で培った経験とノウハウを活かして、持続的な農業の発展に向けた取り組みを進めています。

2. 国産大豆応援プロジェクトについて

大豆は、代替たんぱく源として、国の食料戦略の柱の一つに掲げられています。当社では、2012年に将来の食料危機を見据え、大豆の栽培技術の研究にまず着手しました。2019年には、大豆の付加価値を高めるべく、産学連携でオレイン酸を多く含む大豆(高オレイン酸大豆)の開発をスタート。そして、2020年に本プロジェクトを立ち上げ、以降、生産者様との産地支援を通じた生産連携、食品メーカー様との高オレイン酸大豆の用途開発やコラボ商品企画など、生産から販売までを一気通貫でつなげ、国産大豆の魅力づくりを進めています。

3. 寿がきや食品様との連携

高オレイン酸大豆の新たな活用先を検討する中で、地元の愛知で地域に根ざした商品を多数展開されている寿がきや食品様に、大豆を使っためん製品を一緒に開発できないかとお声がけさせていただきました。国産大豆応援プロジェクトの趣旨に賛同いただき、連携がスタートしました。寿がきや食品様のめん作りのノウハウにより、高オレイン酸大豆の特徴を活かしたコシと旨みのあるめんが出来上がりました。



HAPPY AGRI みそ煮込うどん2人前

2025年2月1日(土)～

中部エリアのスーパーマーケット等にて 期間限定販売



標準小売価格：458円(税抜)

めんの特徴

- ・ 高オレイン酸大豆粉を30%練り込んだ生うどんは、旨みがあり、煮込んでもしっかりとコシがある
- ・ 高オレイン酸大豆粉を使うことで大豆の青臭さが抑えられ、小麦の風味を感じることができる
- ・ 一般的な大豆粉は、小麦粉に比べてタンパク質や食物繊維が約4倍も多く含まれており、大豆の栄養素を手軽に摂取することができる



スープの特徴

かつおをきかせた和風だしに、豆味噌と八丁味噌を合わせたコクのある味わい



◆商品情報◆

内容量：286g (めん100g×2)

賞味期限：冷蔵30日

商品情報：https://www.sugakiya.co.jp/products/chirudo/chiru_n_7700.html?id=7700

特設サイト：<https://www.sugakiya.co.jp/special/happyagri.html>

販売地域：中部エリアのスーパーマーケット等

※取扱い状況は企業や店舗により異なります。

特設サイト

