NEWS RELEASE

2025年 7月 7日

旭松食品株式会社
Asahimatsu Foods Co., Ltd.

～おいしくヘルシーに。高野豆腐でウェルビーイング～
高野豆腐のから揚げを新発売！

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:長野県飯田市、社長：木下博隆）は高野豆腐の持つ高たんぱく質・低糖質という特性を活かし、手軽でおいしく、そして健康的な食の選択肢として、冷凍業務用商品「冷凍新あさひ豆腐のから揚げ太郎」を新発売いたします。

高オレイン酸大豆を使用した高野豆腐を原料に、栄養価と調理のしやすさを両立。スチームコンベクションオーブンやフライヤーで簡単に調理できる給食現場に最適な新提案です。現代のライフスタイルに寄り添い、ウェルビーイングを高める一品として新たな価値を提供します。

調理例

【商品特長】

▶グローバルGAP認証されたアメリカの契約農家が栽培・収穫した貴重な高オレイン酸大豆で仕上げた、揚げ物にも適した高野豆腐を開発。

▶高野豆腐なの？と思うほどの食感と、醤油味の衣の旨味と香ばしさが、あとひく美味しさ！

▶冷凍のまま加熱調理可能（スチームコンベクションオーブン・フライヤーなどに対応）

本件に関するお問い合わせ先

■報道関係者様からのお問い合わせ先　旭松食品㈱　担当：岩瀬　mail:suishin@biz.asahimatsu.co.jp
■お客様からのお問い合わせ先　旭松食品㈱　お客様相談室　TEL：0120-306-020
受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

＜別紙＞

1．開発背景

世界的な人口増加に伴い、動物性たんぱく質の需要が急速に高まる中、従来の畜産業では持続可能な供給が困難となる「プロテインクライシス」が課題となっています。こうした状況を受け、私たちは植物性たんぱく質が豊富な高野豆腐をおいしく、満足感のある食感に仕上げることで、環境負荷の低減と健康的な食生活の両立を図り、持続可能な社会の実現と人々のウェルビーイング向上に貢献したいと考えています。

2．原料大豆は高オレイン酸大豆を使用

「新あさひ豆腐のから揚げ太郎」に使用する「新あさひ豆腐」の原料大豆は、環境保全などに配慮したグローバルGAP認証農場で契約栽培の貴重な高オレイン酸大豆を使用しております。オレイン酸は酸化に強く、から揚げに適した高野豆腐を開発しました。

3.「新あさひ豆腐」は減塩製法の高野豆腐

高野豆腐のやわらかさを出すために長年使用してきた重曹を、炭酸カリウムに全面切り替え 。約40年ぶりの抜本的な製法変更を実施しました。これにより、高野豆腐自体のナトリウム（塩分）を大幅に削減することに成功（一般的な高野豆腐比 約95%減）しました。
減塩だけでなく、ナトリウムの排出に役立つカリウムの含有量を大幅に増加（一般的な高野豆腐比 約23倍）させています。

4．導入メリット

- 成長期の子どもに必要な植物性たんぱく質を手軽に提供
- 冷凍でロスが少なく、在庫管理がしやすい
- 多様な食文化への対応、行事食や郷土食へのアレンジ可能

5．商品概要

商品イメージ

商品名	冷凍新あさひ豆腐のから揚げ太郎（冷凍・業務用）
内容量	1.0kg
保存方法	冷凍（-18℃以下）
賞味期限	製造日含めず12ヶ月
調理方法	フライヤー、スチームコンベクションオーブン、オーブントースター等
販売先	全国の学校給食センターおよび学校、保育所、業務用卸
発売日	2025年7月28日

2025年7月28日より出荷開始予定です。ご注文から２週間で出荷いたします。ただし、在庫状況やご注文状況によっては、出荷までにお時間をいただく場合がございます。詳細につきましては、弊社営業担当までお問い合わせください。