

洋生菓子にも使える 粉豆腐（粉末状の高野豆腐）を新発売！

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、2021年3月1日（月）より、低糖質・高たんぱく質である高野豆腐を粉末状にした「新あさひ粉豆腐140g」を発売いたします。パンケーキのような洋生菓子の原料とするなど、様々な料理に取り入れやすい注目の食材です。

新あさひ粉豆腐をお菓子づくりに！

新あさひ粉豆腐は、低糖質・高たんぱく質、粉末状なので小麦粉の一部を置き換えたお菓子作りに使うことができます。食品劣化の指標である酸価（AV）※1、過酸化値（POV）※2、は、「洋生菓子の衛生規範」でも基準が定められており、新あさひ豆腐もその基準に則って、官能評価とともに、AV、POVを品質基準としています。「新あさひ粉豆腐140g」は、脱酸素剤を封入し、酸素バリア包材を採用することでAV、POVの上昇を抑制し、1年間おいしさを維持しています。

栄養成分（100g当たり）	糖質（g）	たんぱく質（g）
小麦粉（薄力粉）	73.3	8.3
米国産大豆（全粒・乾）	12.9	33.0
新あさひ粉豆腐	0.8	51.7

- 旭松食品(株)調べ -

糖質は驚きの0.8g！半分以上がたんぱく質！（100g当たり）



※1 酸価（AV）は、油脂の加水分解の進行と共に増大します。この進行は時間に比例する傾向があるため、油脂の古さをみる指標になります。

※2 過酸化値（POV）とは、食品に含まれる油脂の酸化の程度を調べる際に有効な指標です。油揚げしたような酸化臭が感じられる検体のPOVを測定すると高い値を示します。

商品概要



～ 商品特長 ～

高野豆腐をそのまま粉末状にしました。小麦粉の一部を置き換えたお菓子作りや、ハンバーグ、南信州の郷土料理「炒り煮」等に使うことができます。

商品名	新あさひ粉豆腐140g
発売日	2021年3月1日
本体価格	320円
内容量	140g
賞味期間	13ヶ月間

糖質オフ！
お菓子づくりに



ヘルシーにボリュームアップ！
ハンバーグに



南信州郷土料理
「粉豆腐の炒り煮」



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(株) 担当：山口 TEL：06-6306-5301

■ お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 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）