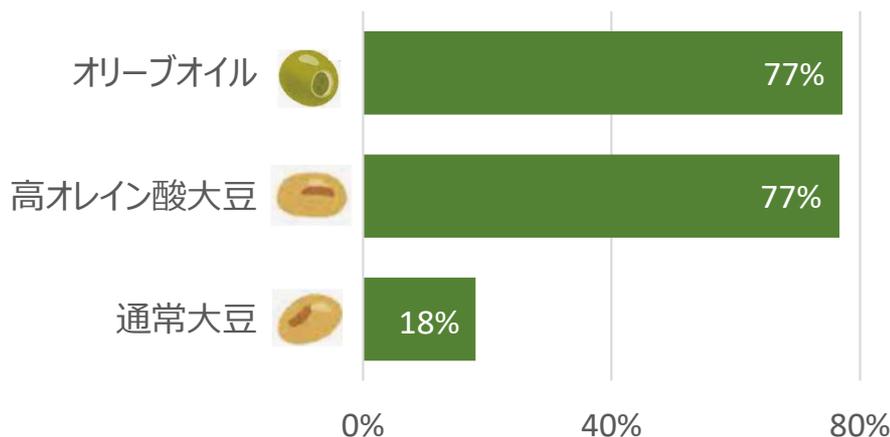


高野豆腐用の高オレイン酸大豆を共同開発

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：飯田市 社長：木下博隆）は、SOYLEIC™（Missouri Soybean Merchandising Council）、Brushvale Soy Products社、朋和商事株式会社とともに、高野豆腐用の高オレイン酸大豆を共同開発しました。この大豆を使用した「新あさひ豆腐うす切り99g」を2023年2月1日より全国で発売致します（オープン価格）。



<オレイン酸比率*1>



【商品特長】

- ▶ オリーブオイルの注目成分「オレイン酸」*2 が通常大豆の約4倍
- ▶ 短時間調理でもふっくら、やわらか食感、お味噌汁や野菜炒めなどにピッタリ
- ▶ 酸化にも強い「オレイン酸」で賞味期限1年を実現*3
- ▶ 原料の高オレイン酸大豆は、環境保全などに配慮した、グローバルGAP認証取得農場との契約栽培

*1) 脂肪酸総量に占める割合 旭松食品調べ

*2) FDA（アメリカ食品医薬品局）限定的健康強調表示決定的ではないが支持的な科学的な証拠によると、飽和脂肪酸をより多く含有する油脂の代替として、オレイン酸を高濃度に含有する油を毎日大さじ約1.5杯分（20g）摂取すると、冠動脈心疾患のリスクを低減できる可能性がある。当該便益の可能性を実現するために、オレイン酸含有油摂取により、1日の総エネルギー摂取量を増加させはならない。

*3) 脱酸素剤や特殊包材未使用では業界初

※高オレイン酸大豆使用の新商品は順次開発予定です

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）