

カップ麺も良いけど高野豆腐もネ！ 「カップ小さな(新)あさひ豆腐」新発売

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、2024年3月1日より、即席タイプの「カップ小さな新あさひ豆腐 液体調味料付」、「カップ小さな新あさひ豆腐 減塩液体調味料付」を全国発売いたします。高野豆腐売上No. 1 商品※「小さな新あさひ豆腐 粉末調味料付」の味が手軽に食べられます。



レギュラータイプ



減塩タイプ

【商品特長】

- ▶ 1食で植物性たんぱく質5.7g！（計算値）
そのうち希少たんぱく質（レジスタントプロテイン）2.0g！
- ▶ 熱湯を注いで4分、液体調味料を入れて混ぜるだけ。お湯だけでたんぱく質が手軽に摂れる！
- ▶ 1/6カットサイズの高野豆腐の即席タイプは高野豆腐業界初！
- ▶ 原料大豆には、米国グローバルGAP認証取得農場にて栽培・収穫された高オレイン酸大豆を使用
- ▶ 減塩タイプは塩分1g/食でも美味しい！かるしお認定取得商品
- ▶ 第6回健康寿命をのぼそう！AWARDを受賞、生活習慣病予防と健康維持への活動を進めています

※インテージSCI 高野豆腐市場 2022年4月～2023年12月 累計購入金額

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：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(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）

1. コンセプト

カップ新あさひ豆腐は、和惣菜で人気の高野豆腐の含め煮をより手軽に召し上がっていただけるように開発した商品です。熱湯4分で高野豆腐を美味しくお召し上がりいただけます。

2. いつもの含め煮をもっと手軽に・健康的な食生活を身近に

豆腐の栄養を凝縮することで豆腐の約9倍※のたんぱく質を含む「高野豆腐」（凍り豆腐、凍み豆腐ともいう）は、1200年前から貴重なたんぱく質源として含め煮やみそ汁など様々な料理で食されてきました。従来のお鍋を使った調理方法では10分程度の加熱を要しましたが、液体調味料の開発により、熱湯を注ぐだけでいつもの含め煮が手軽に食べられるようになりました。

また、減塩タイプは塩分1g/食で、レギュラータイプに比べ30%減塩、塩分が気になる方にも最適です。

※ 日本食品標準成分表2020年版（八訂）「絹ごし豆腐」と「凍り豆腐」の比較

3. 高オレイン酸大豆

特別な原料大豆に含まれるオレイン酸は通常大豆と比べ約4倍。高野豆腐は空気や光などの接触により多価不飽和脂肪酸が酸化されて賞味期限は6ヶ月が限度でしたが、高オレイン酸大豆にすることで、酸化速度が遅くなり、賞味期限が8ヶ月へ。高野豆腐がいつでもおいしく食べられます。

4. グローバルGAP

世界120か国以上で食品の安全、労働環境、環境保全などに配慮した生産活動をしている優良事業者を認証する農業生産工程管理の国際的な規格です。グローバルGAP認証取得農家との契約栽培大豆を使用することで、持続可能な社会の実現に貢献したいと考えています。

5. 第6回健康寿命をのばそう！アワード「厚生労働省健康局長優良賞」受賞

高野豆腐に含まれる塩分を独自技術により約95%低減に成功し、これにより当社では年間約40 tの塩分削減を実現しました。この技術革新と減塩活動への取組が評価され、生活習慣病予防分野での受賞となりました。

6. 商品概要

いつもの含め煮を、もっと手軽に！ 健康的な食生活を身近に！



商品名	カップ小さな新あさひ豆腐 液体調味料付 カップ小さな新あさひ豆腐 減塩液体調味料付
内容量	31g（高野豆腐 11g、液体調味料 20g）
賞味期間	8カ月間
発売日	2024年3月1日
本体価格	オープン
販売エリア	全国