

売上No.1 商品の味を手軽に「カップ新あさひ豆腐」新登場！ “即食タイプ”の高野豆腐商品 第2弾

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、2023年3月1日より、即食麺タイプの「カップ新あさひ豆腐」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。

たんぱく質を、ぎゅぎゅっと手軽に！



【商品特長】

- ▶ 1食で植物性たんぱく質8.8g！（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）3.0g！
- ▶ 熱湯を注いで1分、液体調味料を入れて混ぜるだけ
和惣菜で人気の高野豆腐の含め煮をより手軽に！
- ▶ 麺のような細切りの高野豆腐で、お箸で食べやすい
- ▶ 原料大豆には、環境保全等に配慮した、グローバルGAP認証
取得農家との契約栽培大豆を使用

※インテージSCI 高野豆腐市場 2021年4月～2022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：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）

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。麺タイプカットで食べやすく、熱湯1分で高野豆腐1枚分（16.5g）を美味しくお召し上がりいただけます。

2. いつもの高野豆腐を新製法でもっと手軽に

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。加熱調理が手間でしたが、新製法により、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。

姉妹品には、スープで高野豆腐のたんぱく質が手軽に食べられる「TOPURO」もあります。日本人の食文化に根ざした大豆由来の植物性たんぱく質をより手軽に、より身近に、即食高野豆腐でお客様の健康的な食生活を応援します。



※ 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. 希少たんぱく質（レジスタントプロテイン）

高野豆腐に多く含まれるレジスタントプロテインは、消化抵抗性を持ち、食物繊維に似た性質を持つたんぱく質です。血中コレステロール調節・血糖値スパイク抑制・脂質の吸着効果等、様々な機能が明らかになっています。

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。東京2020オリンピック・パラリンピックにおける農産物の調達基準としても注目されました。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. 商品概要



| | |
|-------|-----------|
| 商品名 | カップ新あさひ豆腐 |
| 内容量 | 36.5g |
| 賞味期間 | 8カ月間 |
| 発売日 | 2023年3月1日 |
| 本体価格 | オープン |
| 販売エリア | 全国 |