

～高野豆腐でおいしく健康に～ 11月3日 高野豆腐の日レポート

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆、以下当社）は、『11月3日 高野豆腐の日』を記念して、より多くの方に日本の伝統食材である高野豆腐を楽しんでいただくため、小売店や飲食店と協業し様々なプロモーションを実施いたしました。本レポートではその様子をご報告いたします。

11月3日は
高野豆腐の日

コウヤ

年内残り58日 ～高野豆腐で美味しく健康に～

全国凍豆腐工業協同組合連合会は、高野豆腐は和食の代表であり、“日本の食文化の伝承とそのすばらしさを再発見してほしい”、“おせち料理を食して家族で健康な新年を迎えていただきたい”、との考えから、「文化の日」であり、年内残り58日（コウヤ）である11月3日を「高野豆腐の日」として記念日を制定いたしました。

2021年は以下のプロモーションを展開いたしました。

1. 小売店で高野豆腐の日特設コーナーを展開いたしました。
2. 様々な飲食店や専門店で高野豆腐メニューを提供いたしました。
3. 公式Instagramでプレゼントキャンペーン、簡単レシピ提案を実施いたしました。

1. スーパーマーケットで高野豆腐の日特設コーナーを展開！



スーパーマーケット

ピュア13 大阪府大阪市

安全、安心、豊富な品揃えを第一とし、地域のお客様に愛される食品スーパー。『新あさ豆腐10個入』を中心に高野豆腐の日特設コーナーを展開し、簡単ヘルシーレシピの訴求や、リーフレット配布を実施した。



2. 飲食店・専門店で高野豆腐メニューを提供！



カレー・カフェ

kitchen and CURRY 東京都世田谷区

「毎日でも食べられるお味噌汁のようなカレー」をテーマに旬の野菜を中心としたカレーを提供している。11月3日から“高野豆腐ウィーク”として「高野豆腐のポークキーマ」と「ホタテと高野豆腐のグリーンカレー」を提供。「高野豆腐とスパイスの意外な組み合わせが美味しかった」と好評だった。



ランチビュッフェ

グランイト銀座 東京都中央区

安心・安全なGAP認証農家直送の新鮮なお野菜や、お肉、ジェラートがたのしめるランチビュッフェ。11月3日にはサラダのトッピングや、ミネストローネなど様々な高野豆腐メニューを提供。お店自慢の揚げたて天ぷらに当日限定で登場した「高野豆腐の天ぷら」は特に注目を浴びた。



高野山土産販売・レストラン

一の橋天風 和歌山県伊都郡

高野山に創業して約60年。聖地高野山のコンシェルジュとして、商品やサービスを通して高野山の魅力を発信している。11月2日には5食限定で「合挽肉と高野豆腐の黒酢キーマカレー」を提供したほか、売店では高野豆腐コーナーに販促POPを設置した。11月3日にはYoutube「Koyasan 天風チャンネル」で高野豆腐でフルコースにチャレンジするレシピ動画を公開した。



カフェ

赤門テラスなゆた 東京都豊島区

金剛院の境内の清々たる緑や木々の木漏れ日の中で、ゆっくりたのしく過ごせるカフェ。11月3日は日替わりメニューで「高野豆腐のカツ」を提供。「外はサクッと、中はジューシーで美味しい」「食べ応えがあるのにヘルシーでうれしい」と好評だった。



ラーメン

秋葉原つけ麺 油そば 楽 東京都千代田区

自家製麺に高野豆腐の粉末「粉豆腐」を練り込んだ“健康志向麺”を使ったつけ麺と油そば専門店。店内では高野豆腐の健康機能性を訴求し、11月3日には高野豆腐のリーフレットを配布。公式サイトやTwitterで宣伝した。

3. 公式Instagramでキャンペーンと簡単レシピ提案を実施！



旭松食品公式Instagram @asahimatsu kouyatofu

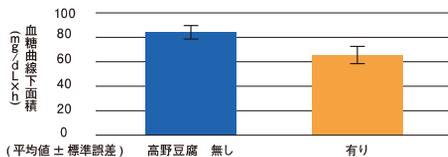
高野豆腐の日を記念して10月26日（火）～11月8日（月）の期間にプレゼントキャンペーンを実施いたしました。高野豆腐の好きなところ、好きな高野豆腐料理など、高野豆腐に関するたくさんのコメントをいただきました。レシピ提案では簡便調味料の“白だし”を使用し、湯戻し不要・鍋不要でサッと作れる「レンジで白だし高野豆腐」、包丁・まな板不要で下味1分で出来る「高野豆腐の白だし唐揚げ」を投稿いたしました。最必要期である年末に向けてさらなる需要喚起を図っていきます。

高野豆腐が持つ数々の健康機能性が報告されています。

▶血糖値スパイク(食後高血糖)抑制効果

高野豆腐と含むパンと、含まないパンを食べた後、血糖値上昇を調べたところ、高野豆腐には食後血糖値上昇を緩やかにする効果があることがわかりました。

■食後高血糖状態が観察された被験者(27名)の血糖曲線下面積(AUC)

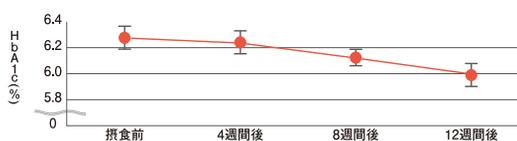


石黒ら、薬理と治療、vol.48、1589-94(2020)より

▶糖尿病予防・改善効果に期待

高野豆腐の含め煮を1日当たり1枚、3ヵ月続けて摂取した期間で、血中HbA1cが有意に低下する結果が得られました。

■高野豆腐摂取による血中HbA1cの変化

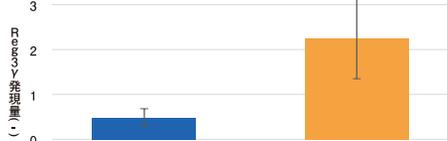


石黒ら、薬理と治療、44(9)：1363-6(2016)より

▶腸管バリア機能の向上

高野豆腐に豊富に含まれるレジスタントプロテインによって、Reg3γ(レグスリーガンマ)がたくさん作られることがわかりました。これは腸管バリア機能を高める物質として注目されています。腸の動きの低下は、肥満・生活習慣病・免疫力低下・肌荒れ・便秘・下痢に繋がる他、自律神経との関係からうつ病・認知症にも関わっているとされています。

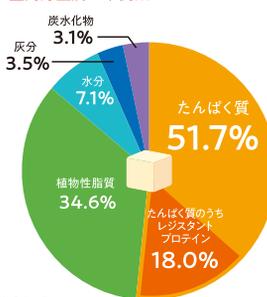
■レジスタントプロテインによる腸管細胞のReg3γ産生効果



Ohgitaら、Frontiers in Nutrition 8、(2021)・Article 701466 印刷中 より

栄養素の半分が植物性たんぱく質

■高野豆腐の栄養素



大豆の成分を抽出・濃縮した高野豆腐は、植物性たんぱく質(51.7g/100g)を豊富に含んでいます。たんぱく質は筋肉や髪の毛を作る栄養素ですが、その中でもレジスタントプロテインはさまざまな効果が報告され、健康維持に役立つと期待されています。

▶レジスタントプロテインとは...

体内の酵素でも消化されにくく、食物繊維のような働きをするたんぱく質です。高野豆腐には時間とエネルギーをかける、その特有の製造工程により「レジスタントプロテイン」が多く含まれています。

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）