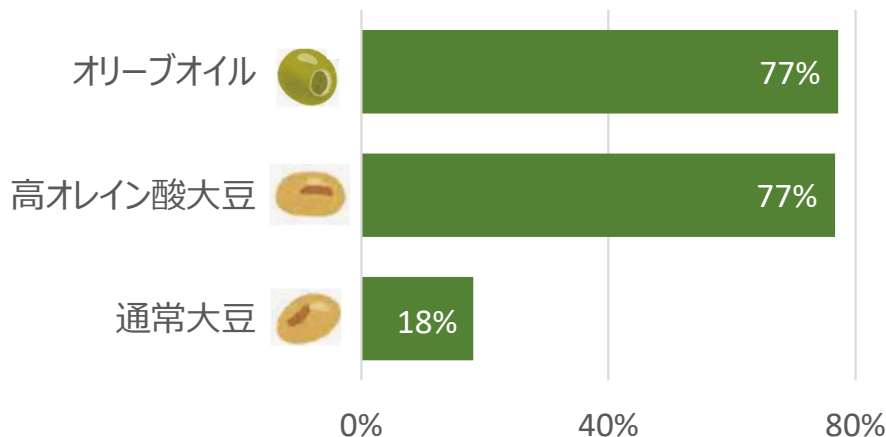


高野豆腐用の高オレイン酸大豆を共同開発

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てはならない。

*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）

Joint development of high oleic acid soybeans for Kori-tofu

Asahimatsu Foods Co., Ltd. (Headquarters: Osaka and Iida City, : Hirotaka Kinoshita) have developed high oleic acid soybeans for Kori-tofu via to joint development with SOYLEIC™ (Missouri Soybean Merchandising Council), Brushvale Soy Products, LLC., and Howa Shoji Co., Ltd.

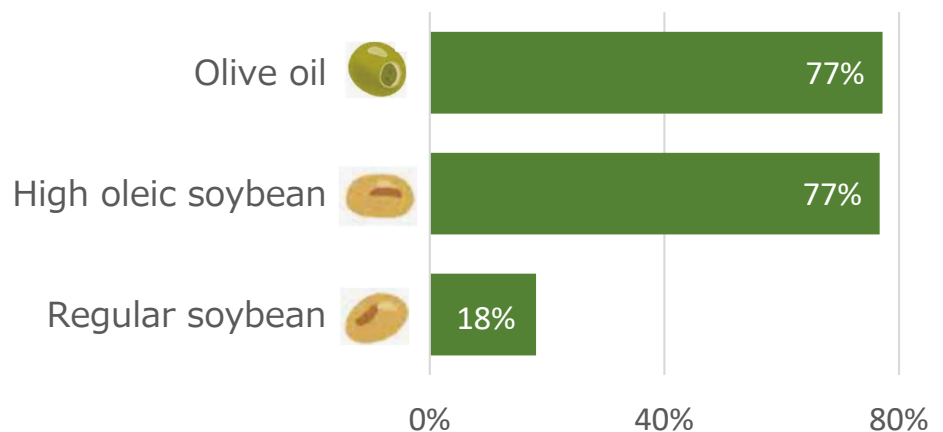
New products using this soybean will be released nationwide from February 1, 2023.



朋和商事株式会社

旭松

Proportion of oleic acid in fatty acids



- ▶ Oleic acid, a notable component of olive oil, is about four times that of regular soybeans.
- ▶ Plump and soft even when cooked for a short time, perfect for miso soup and stir-fried vegetables.
- ▶ Achieved a one-year shelf life with oleic acid, which is resistant to oxidation.
- ▶ High oleic acid soybeans, which are raw materials, are grown under contract with GLOBALG.A.P. certified farms in consideration of environmental conservation.

Contact us . . .

Aki.Ishikawa@asahimatsusupport.com

