

煮物だけじゃない！ 高野豆腐の新しい食べ方を提案する2品をリニューアル

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、2021年3月1日（月）より、「新あさひ豆腐きざみ」、「新あさひ豆腐うす切り120g」をリニューアルいたします。日本の伝統的な大豆製品“高野豆腐”の新しい食べ方を提案し、日々の食生活に取り入れていただけるようパッケージデザインを一新しました。

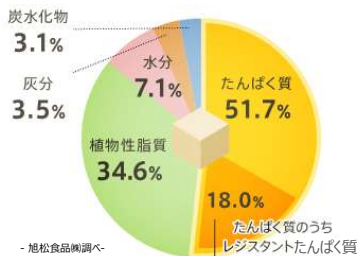
商品概要



ひき肉と合わせて使えるようにカット済。戻さずそのまま使えて、一緒に使う具材の旨味や水分を吸収します。
野菜炒めや汁物に使えるようにカット済。戻さずそのまま使えて、一緒に使う具材の旨味や水分を吸収します。

商品名	新あさひ豆腐きざみ	新あさひ豆腐うす切り120g
発売日	2021年3月1日	
本体価格	130円	300円
内容量	40g	120g
賞味期間	6ヶ月間	6ヶ月間

高野豆腐の栄養成分

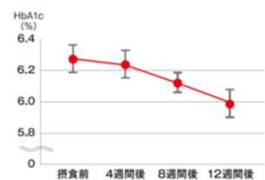


**高たんぱく質・低糖質で
カルシウム・鉄分豊富！**

高野豆腐に含まれる“レジスタントたんぱく質”の働き

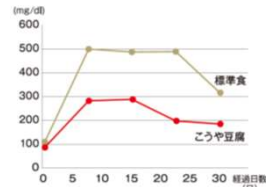
糖尿病予防・改善効果に期待

こうや豆腐摂取による血中HbA1cの変化



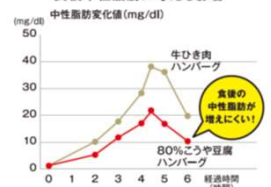
コレステロールの調整作用

血中コレステロール量の変化



中性脂肪の上昇を抑制

食後中性脂肪に与える影響



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）

レジスタントたんぱく質とは…たんぱく質の一部で食物繊維に似た働きをします。血中の悪玉コレステロール値を減少させる効果が報告されたほか、食後の中性脂肪の上昇を抑制する効果や、糖質代謝にも改善効果が見られ、健康維持に役立つと期待されています。