

サステナブルフード「TOPURO」新登場！ “即食タイプ”の高野豆腐商品※第1弾

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、2022年10月7日より、健康美、簡便、サステナビリティをテーマに、高野豆腐のたんぱく質を手軽に摂れる「TOPURO（トプロ）ベジタブルブロス」、「TOPURO ポニートブロス」、「TOPURO チキンブロス」の3品を全国発売いたします。

※特許出願中の新製法、別途リリース参照

たんぱく質を、ぎゅぎゅっと手軽に！



画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

【商品特長】

- ▶ **1食でたんぱく質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！
食塩相当量1g、100kcal未満でも美味しく満足な食べ応え
- ▶ **熱湯を注いで1分、液体調味料で和えるだけ**
高野豆腐にダシ（ブロス）のうまみが広がる即席高たんぱく食！
- ▶ **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**

詳細は続く別紙をご参照ください。

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

TOPURO（トプロ）は、高野豆腐のたんぱく質をより手軽に摂っていただけるように生まれた新ブランドです。今回発売する3品は、健康・美意識が高い方やたんぱく質を必要とする方の、主食やおかず、間食として様々なシーンでお召し上がりいただくことができます。

2. 高たんぱく質な伝統食材を新製法でもっと手軽に

TOPUROは、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）を使用しています。

高野豆腐は1200年前から貴重なたんぱく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が、加熱調理に制限がありました。TOPUROに使用している高野豆腐は新製法（特許出願中）により、熱湯を注ぐだけでふっくら美味しく食べられるようになりました。

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、TOPUROはお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）

レジスタントプロテインは身体に吸収されにくく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・血糖値スパイク防止・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。TOPUROは、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	TOPURO ベジタブルプロス	TOPURO ボニートプロス	TOPURO チキンプロス
商品画像			
商品特長	たまねぎ、人参、セロリなどの野菜とハーブの風味豊かな野菜だしの味わい	かつお節と昆布の風味豊かな和風だしの味わい	チキンとたまねぎの風味豊かな洋風だしの味わい
内容量	26.5g	26.5g	24.5g
本体価格	オープン	オープン	オープン
賞味期間	8か月間	8か月間	8か月間
販売エリア	全国	全国	全国
発売日	2022年10月7日	2022年10月7日	2022年10月7日

画像はイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。