

5年間の研究成果 “即食タイプ”の高野豆腐を新開発！

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、熱湯を注ぐだけで食べられる即食タイプの高野豆腐を新たに開発し、特許出願しました。これまでも高野豆腐は、時代のニーズに合わせて進化を遂げてきましたが、加熱調理（時間）に制限がありました。新製法の高野豆腐は鍋・レンジの場合でも、より短時間で、よりやわらかく調理可能となりました。



今回の新製法は1/60サイズで実現。当該原料を使用した新商品を順次開発予定です。また、これらの研究成果は、2022年7月31日伊那谷アグリイノベーション機構によるシンポジウム「食品と健康について」で発表いたします。

【商品特長】

- ▶ 熱湯を注ぐだけでふっくら、1分で美味しく食べられる
- ▶ 手軽に、希少たんぱく質（レジスタントプロテイン^{※1}）が摂れる
- ▶ 原料大豆には、環境保全等に配慮した、グローバルGAP^{※2}認証取得農家との契約栽培大豆を使用

※1 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。

※2 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。

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）