

2025年 大阪・関西万博の運営参加サプライヤーに！ 「カップタイプの高野豆腐」協賛

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:長野県飯田市、社長:木下博隆）は、2025年4月13日（日）より開催されている日本国際博覧会（大阪・関西万博）の運営参加（災害対策備品）サプライヤーとして「カップタイプの高野豆腐」商品2種類の協賛を行いました。新たな技術で実現した高野豆腐は、非常時でもお湯を注ぐだけで食べられ、栄養バランスを整えてくれます。弊社は大阪・関西万博のテーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」の主旨に賛同し、運営をサポートいたします。



カップ小さな新あさひ豆腐
液体調味料付



カップ小さな新あさひ豆腐
減塩 液体調味料付

▶ 災害対策備品として

非常時であっても、炭水化物や脂質に偏り過ぎない「栄養バランスのよい食事」への配慮が必要とされています。高野豆腐は成分の約半分以上が植物性のたんぱく質。カルシウム・鉄分も豊富で、一つの食材で様々な栄養素を補えるスーパーフードです。カップタイプなら、調理条件が限られる環境下でも食べることができます。

▶ 「カップ小さな新あさひ豆腐」の特徴

- ・ 熱湯を注いで4分、お鍋などの調理器具も不要。1食で植物性たんぱく質5.7g（計算値）
- ・ 原料大豆は、国際規格であるグローバルGAP認証取得農場で契約栽培されている高オレイン酸大豆を使用し、EU規則に準ずるGMO管理（意図せざるGMO混入率0.9%未満）を実現。高オレイン酸大豆の抗酸化作用により、賞味期限が従来製品の6か月から8か月に延長
- ・ 製造工場は国際的な品質基準であるFSSC22000を取得済

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：岩瀬 mail:suishin@biz.asahimatsu.co.jp
- 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）