

少量でも自慢のご当地大豆を 大豆ミートに委託加工する取り組みを開始

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、少量でも自慢のご当地大豆を大豆ミートに委託加工する取り組みを開始します。

通常大豆ミートは油を搾ってから加工するため大量に大豆が必要となりますが、当社大豆ミートは原料大豆の油を絞らずそのまま加工するため、1.5トンの少量からそれぞれ大豆特性に合わせて大豆ミートに加工できます。そのため原料大豆の成分がまるごと製品に含まれます。

持続可能な社会の実現や地球環境保全に向けて、少量でも自慢のご当地大豆を活用した地産地消の取り組みや、健康増進活動を応援いたします。

【加工例】（それぞれ左が原料大豆、右が加工後形状）

北海道十勝産 ゆきほまれ

兵庫県佐用町産 もち大豆

長野県南信州産 つぶほまれ



【各地域との取り組み】

▶北海道十勝産 ゆきほまれ

帯広市川西農業共同組合と業務提携契約し、更にフードバレーとかちの応援企業として登録しました。帯広市学校給食等に使用されています。

▶兵庫県佐用町産 もち大豆

兵庫県佐用町と大豆ミートを共同開発し、もち大豆のブランド力強化に取組みます。元気工房さよの食堂等に採用予定です。

▶長野県南信州産 つぶほまれ

阿智村との提携により大豆ミートを使用した農産加工品の開発、飲食店でのメニュー利用及び地元での学校給食に採用予定です。

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：岩瀬 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）