

「新あさひ豆腐」が全国の学校給食 推奨品に！

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）の製造する「新あさひ豆腐」が、公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会（所在地:千代田区、会長:古川裕志）の令和7年度新規推奨品に選定されました。



※商品の例

採択された規格
1/4、1/6、1/16、1/20、
1/60、1/150サイズ
各500g

【公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会の推奨品 令和7年度開発テーマ】
学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し
「おいしく安全・楽しく食育」にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

<サブテーマ>

1. 減塩に配慮し、塩分控えめでも美味しく喫食できる食品
2. 作業性や環境面に配慮した個別包装品や紙製容器を使用したデザート
3. 不足しがちな鉄分・カルシウム・食物繊維などの栄養素等に配慮した食品
4. 食物アレルギーの児童・生徒にも対応できるよう配合に配慮した食品
5. 小学校低学年児童から中学校生徒にも対応できる複数規格の提案
6. 定数もしくは、入数の範囲が確定できる食品の提案
7. 食育の観点から、魚が苦手な児童・生徒にも食べやすい水産品の提案
8. メニューの多様化に応じた主菜・副菜両方に使える食品の提案
9. 地産地消や地域の食文化の継承につながるような食品の提案
10. 少量調理に適した規格、大量調理に適した規格、と分けて提案
11. 複数の様々な調理方法に対応できる食品の提案

高野豆腐が学校給食で求められる理由

▶栄養豊富で、子どもたちの成長をサポート

高野豆腐は大豆から作られ、たんぱく質、カルシウム、鉄分といった成長期に欠かせない栄養素を豊富に含んでおり、一つの食材で様々な栄養素を補えます。また、湯戻し不要で作業性も良く、行事食や郷土料理にも使えます。

「新あさひ豆腐」が選定された主な理由

▶新たな技術製法で減塩

従来の高野豆腐よりも塩分を95%減らしました。

▶臭みがありません

大豆由来の脂質の酸化により発生する臭みを抑えるために、原料の工夫や製品の酸化度を徹底して数値管理しており、一般的な高野豆腐に感じられる臭みがありません。

▶安全への取り組み

安全への取り組みとして、原料大豆は環境保全などに配慮したグローバルGAP認証農場で契約栽培を行っており、自社工場はFSSC22000の認証と、原料の生育から製品化まで第三者機関の認証を取得しています。

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 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)