



トヨタ自動車（株）が普及を進める高オレイン酸大豆を原料とした新世代の高野豆腐製品を新発売！

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、2026年3月より、トヨタ自動車株式会社(本社:愛知県豊田市 社長:佐藤恒治、以下「トヨタ自動車」)が佐賀大学・九州大学と共同で開発した大豆を原料とした新商品を発売します。トヨタ自動車は、自動車生産やバイオ技術開発で培った経験とノウハウを活かして、農業の持続的な発展に向けた取り組み(「HAPPY AGRI®」)を進めています。その中で、オレイン酸を多く含む大豆(「高オレイン酸大豆」)の開発・生産・出口づくりを一気通貫で繋ぐ『国産大豆応援プロジェクト』を立ち上げ、「国産大豆のおいしさをみなさまにお届けしたい」という想いを共にする仲間と一緒に、食料自給率や生産性向上のための活動を展開しています。旭松食品(株)は、トヨタ自動車が進める同プロジェクトに賛同し、当該大豆を用いた新商品の開発に至りました。

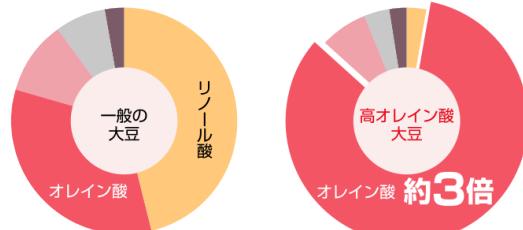


トヨタ自動車株式会社

HAPPY AGRI®**旭松食品株式会社**

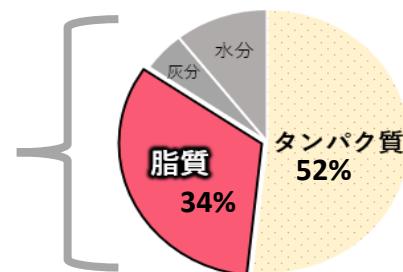
Asahimatsu Foods Co., Ltd.

大豆における脂肪酸組成の比較



※トヨタ自動車「HAPPY AGRI(ハッピーアグリ)」HPより
2021年2月日本食品分析センター調べ】

高野豆腐の成分

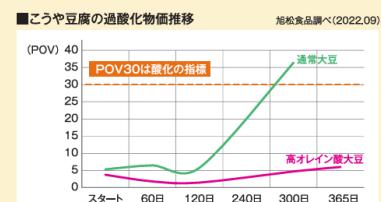


高野豆腐は乾物ですが、30%程度の脂質を含み、従来の大豆由来の製品は、比較的酸化されやすい「リノール酸」を多く含むため、過酸化物価(POV)30を越えない管理として、賞味期限は製造から6ヶ月とされてきました。賞味期限を延長するには、ガスバリア性の包材を使用し、さらに脱酸素剤等を同封する必要があります。

一方、トヨタ自動車が普及を進める「高オレイン酸大豆」は、主な脂質としてリノール酸よりも酸化されにくい「オレイン酸」を多く含みます。このため、新商品は包材等の工夫無く、賞味期限1年に延長することが実現可能となりました。

賞味期限の延長により、フードロス削減の観点からも「高オレイン酸大豆」は新時代の高野豆腐に最適な原料と言えます。

高オレイン酸大豆の特長



酸化がしにくく
できたてのおいしさをキープして

賞味期間が6ヶ月から12ヶ月に延長！

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: 石黒 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)

・「高オレイン酸大豆」の価値に共鳴

トヨタ自動車は2012年に将来の食糧危機を見据え、大豆の栽培技術の研究に着手しました。2019年には、大豆の付加価値を高めるべく、佐賀大学・九州大学と共同で「高オレイン酸大豆」の開発をスタートさせ、2020年に、国産大豆応援プロジェクトを立ち上げました。

旭松食品では、大豆生産者・供給者と共に米国産「高オレイン酸大豆」を共同開発し、オレイン酸の特長を生かした、美味しさが長持ちする高野豆腐の開発に取り組んでまいりました。既に、多くの高野豆腐製品の原料に「高オレイン酸大豆」を使用しております。

その中で、トヨタ自動車が取り組む国産大豆応援プロジェクトに共感し、協働する運びとなりました。

・発売予定の新商品



・業務用 500g

高オレイン酸大豆の特性により、酸化しにくく風味が劣化しにくいため、保管時の品質保持に優れています。

高たんぱく質で、特に学校給食などへのメニュー開発に最適です。



・粉豆腐 160g

高オレイン酸大豆由来のまろやかでクセのない風味により、パン・麺・お菓子など幅広い食品へ適用可能です。『洋生菓子の衛生規範』であるPOV30以下を満たしています。

グルテンフリー素材としても活用できます。



・小さな新あさひ豆腐
粉末調味料付

高オレイン酸大豆による、ふんわり やわらかな食感が感じられる高野豆腐。

添付の粉末調味料により時短で簡単に、深いコクと旨みのある仕上がりになります。

弁当・常備菜・簡単調理向けの家庭用商品です。



・なめらかおからパウダー 120g

食物繊維が豊富で、水分吸収力が高いため料理のかさ増し・糖質調整に便利です。

高オレイン酸大豆を使うことで、一般のおからに比べて香りが優しく、豆臭さが少ないので特徴です。

このほか、新たな商品についても開発を進めます