

ニュース リリース

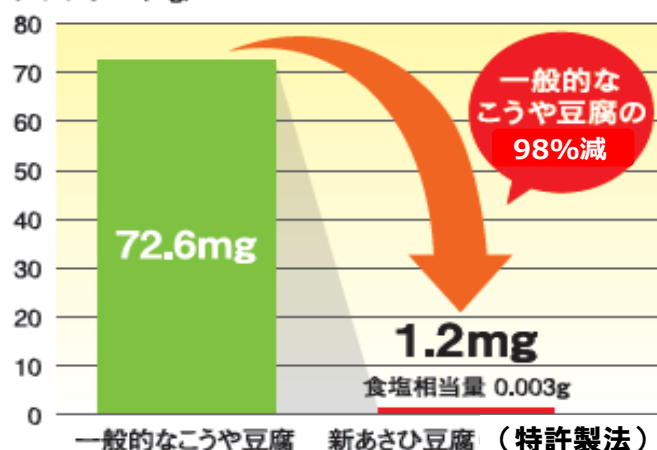
「新あさひ豆腐」製法特許取得 減塩付与で、こうや豆腐が、より健康的な食材に！

旭松食品株式会社(本社:大阪市)は、こうや豆腐の新たな製造方法を発明し特許を取得いたしました。

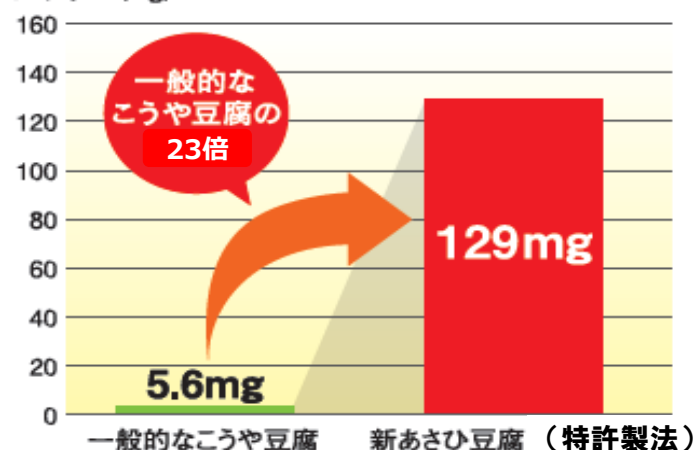
一般的なこうや豆腐と新あさひ豆腐(特許製法)とのナトリウム量・カリウム量の違い

※こうや豆腐1個(16.5g)あたりの値

ナトリウム(mg)



カリウム(mg)



※日本食品標準成分表2015年版(七訂)より
 ※新あさひ豆腐は旭松食品調べ



既にこの製法は「新あさひ豆腐」に採用、発売されており、生活習慣病予防に貢献する技術・取組みとして、2017年11月13日に厚生労働省より「厚生労働省健康局長優秀賞」を受賞しています。

このたび、取得いたしました製法特許は
 特許第6556438号(特願2014-215230)です。

◎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)

以上