

ニュース リリース

納豆を新たな食シーンへ！ 「フリーズドライ納豆」を業務用向けに発売

旭松食品株式会社（本社：大阪市、社長：木下博隆）は、納豆にフリーズドライ加工を施した「FD小粒納豆業務用500g」、「FDひきわり納豆業務用500g」を発売しました。

◎ 商品特長

- 納豆にフリーズドライ加工を施した乾燥納豆です。納豆菌が生きています。（※1）
- 糸引きしないので調理しやすく、好きな時に好きな分だけご使用いただくことができます。サラダやパスタ、みそ汁などいろいろな料理のトッピングにおすすめです。

※1 納豆菌とは…ナットウキナーゼなど様々な酵素を生成し、整腸作用など身体にうれしい働きをもつと言われています。

◎ 商品概要



◎ 調理例

サラダのトッピングに



みそ汁のトッピングに



商品名	FD小粒納豆業務用500g
内容量	500g
希望小売価格	オープン
発売地区	全国

◎ 商品概要



◎ 調理例

パスタのトッピングに



納豆ディップソースに



商品名	FDひきわり納豆業務用500g
内容量	500g
希望小売価格	オープン
発売地区	全国

◎ 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）