

オランダ フードバレーでの高野豆腐イベントについて

旭松食品（本店：飯田市、本社：大阪市、社長：木下博隆）は、11月14日に発表いたしましたオランダ フードバレーでの高野豆腐の健康機能性に関するシンポジウム（12月6日開催）、及びオンラインイベント（12月13日開催）を下記のとおり実施しますのでご案内します。

・「Kori Tofu scientific study」日本の長寿食 高野豆腐シンポジウム

日 時：2022年12月6日 13:30～17:15(現地時間)

場 所：オランダ ワーゲニンゲン大学

タイムスケジュールおよび内容

- | | |
|-------------|---|
| 13:30～13:40 | 開会 |
| 13:40～14:00 | 会社の紹介と今後の戦略について
(旭松食品 代表取締役社長 木下博隆) |
| 14:00～14:30 | 凍り豆腐の健康機能性のメカニズムについて
(旭松食品 石黒貴寛 副主任研究員) |
| 14:30～14:45 | コレステロールと健康との関わりについて
(Nutrition & Healthcare Alliance、Tom van Loenhout医師) |
| 14:45～15:00 | 凍り豆腐に関する法規制・旭松の認証について
(Precon法律事務所 Jaap Kluifhooft氏) |
| 15:20～16:30 | ワーゲニンゲン大学における臨床試験の結果概要と討論
(ワーゲニンゲン大学 Diederik Esser氏 Tom van Loenhout医師
旭松食品 石黒貴寛 副主任研究員) |
| 16:30～17:00 | 凍り豆腐を適用した調理例・食品の紹介
(旭松食品 日本における調理例)
(Schouten Europe B.V. 凍り豆腐入り代替肉について)
(Borgesius Hoofdkantoor 凍り豆腐入りパンについて) |
| 17:00～17:15 | 閉会 |



・ Foodvalley Innovation Insights December 2022 (オンラインイベント)

日 時：2022年12月13日 9:00～10:30 (日本時間 17:00～18:30)

タイムスケジュールおよび内容・参加方法：

<https://www.foodvalley.nl/event/foodvalley-innovation-insights-6/>

をご参照ください。（右のQRコードからもアクセス可能です）



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：石黒 TEL：080-3537-0317

※11月27日以降は右記アドレスにお問い合わせ願います。ishiguro@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）

Kori-tofu event at the Netherlands Food Valley

Asahimatsu Foods Co.,Ltd. (Headquarters: Iida and Osaka, CEO: Hirotaka Kinoshita) will hold a symposium(December 6th) on the health functionality of Kori-tofu at Food Valley in the Netherlands, and an online event (held on December 13th) will be held as follows.

・「Kori-tofu scientific study」

Date: 6th, December 2022 13:30-17:15

Place: Wageningen University,
schedule and content:



13:30-13:40 Opening

13:40-14:00 Company introduction and future strategy
(Asahimatsu Foods, CEO: Hirotaka Kinoshita)

14:00-14:30 Mechanism of the health functionality of Kori-tofu
(Asahimatsu Foods, Researcher: Takahiro Ishiguro)

14:30-14:45 Relationship between cholesterol and health
(Nutrition & Healthcare Alliance, Dr. Tom van Loenhout)

14:45-15:00 Regulations regarding Kori-tofu and Asahimatsu's certification
(Mr. Jaap Kluifhooft, Precon)

15:20-16:30 Overview and discussion of clinical trial results at WUR
(WUR: Mr. Diederik Esser, Dr. Tom and Ishiguro)

16:30-17:00 Introduction of cooking examples and foods using Kori-tofu
(Asahimatsu Foods: How to use example in Japan)
(Schouten Europe B.V.: Alternative meat containing Kori-tofu)
(Borgesius Hoofdkantoor: Bread containing Kori-tofu)

17:00-17:15 Closing



・ Foodvalley Innovation Insights December 2022 (Online event)

Date: 13th December 2022 9:00-10:30 (17:00-18:30 Japan time)

Time schedule and contents/participation method:

Please refer to

<https://www.foodvalley.nl/event/foodvalley-innovation-insights-6/>

(Accessible from the QR code)



Contact us: Ishiguro@asahimatsu.co.jp