

「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）

“New Asahi-tofu” has been selected as a recommended school lunch ingredient!

“New Asahi-tofu” manufactured by Asahimatsu Foods Co., Ltd. (Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) has been selected as a new recommended product for fiscal year 2025 by the Public interest incorporated association, Foodstuffs of School Lunch Development, Distribution, and Research Association (Location : Chiyoda Ward, Chairman : Furukawa Yuji).



Example of selected products

Considering the school lunch environment and the diversification of children's and students' preferences, we will work to develop high-quality foods that are suitable for "delicious, safe, and fun food education."

<Sub-themes>

1. Foods that are low in salt and can be eaten deliciously
2. Desserts that are individually packaged and made in paper containers with consideration for workability and environmental aspects
3. Foods that take into consideration nutrients such as iron, calcium, and dietary fiber that are often lacking
4. Foods that are carefully formulated to accommodate children and students with food allergies
5. Multiple standards that can be used for children in the lower grades of elementary school to junior high school students
6. Foods with a fixed number or a range of contents
7. Seafood products that are easy to eat for children and students who do not like fish from the perspective of food education
8. Foods that can be used as both main dishes and side dishes in response to the diversification of menus
9. Foods that lead to local production and consumption and the inheritance of local food culture
10. Multiple standards suitable for small-scale cooking and large-scale cooking
11. Foods that can be used in multiple cooking methods

The reasons for Koya-tofu is suitable for school lunches

▶ Supporting children's growth with rich nutrition

Koya-tofu is made from soybean and is rich in essential nutrients during the growth period such as protein, calcium, and iron.

The main reasons why “New Asahi-tofu” has been selected as a recommended item

▶ Salt reduction using novel manufacturing method

95% less salt than traditional Koya-tofu.

▶ No off-flavors

Common Koya-tofu tends to have off-flavors caused by oxidation products of soy lipids. “New Asahi-tofu” does not produce off-flavors due to the ingenuity of material and thorough control of the oxidation level of the product.

▶ Safety and Security

The material soybean are sourced from Global GAP certified farms.

The production Factory is FSSC 22000 certified.



Contact us