

大阪府・泉大津市と包括連携協定を締結 ～栄養価の高い高野豆腐でこどもたちを健康に～

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）は、令和7年3月24日に泉大津市（市長：南出賢一）と、こどもの健やかな成長に寄与する取組みを創出し、未来を担うこどもたちの心身の健康を支える社会の実現に向け、(1) こどもの食育 (2) こどもの保護者に対する食育への意識啓発 (3) 和食文化の保護・継承の3分野にわたる包括連携協定を締結しました。



左：泉大津市 南出市長 右：旭松食品 木下社長

▶具体的な取り組み

第一弾として公立就学前施設において、旭松食品の高野豆腐「新あさひ豆腐」を用いた給食レシピの開発や、保護者、こども向けのクッキング教室を開催します。

高野豆腐は、高たんぱく、低糖質なうえ、カルシウム・鉄分が豊富で栄養価が非常に高く、しっかりと咀嚼（そしゃく）できるので、こどもの噛む力を育てるのに良い食材と考えられる一方、若い世代にはあまり馴染みがなくレシピも豊富にないと思われることから、まずはクッキング教室を通じて簡単で美味しい高野豆腐の使い方を伝え、より身近に感じていただけるよう意識啓発を行います。

なお、この連携協定に先駆け、令和6年12月23日に北海道十勝産の大豆を使用した高野豆腐450Kgを寄贈し、市内就学前施設での給食等に使用して頂きましたので、今回の連携協定に合わせ、感謝状を授与されました。

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）

Comprehensive cooperation agreement signed with Izumiotsu City -We will contribute to the health of children with our nutritious Koya Tofu-

On 24 March 2025, Asahimatsu Co., Ltd.(Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) concluded a comprehensive cooperation agreement with Izumiotsu City (Mayor: Kenichi Minamide) to create initiatives that contribute to the healthy growth of children and realise a society that supports the mental and physical health of children, the future leaders of our society.



Kenichi Minamide, Izumiotsu City Mayor and Hirotaka Kinoshita, CEO of Asahimatsu Foods Co. Ltd.

As a first step, school lunch recipes using Asahimatsu's Koya-tofu 'Shin-Asahi Tofu' will be developed for kindergartens. And cooking classes will be held for parents and children. Koya-tofu is extremely nutritious, with high protein and low sugar content, as well as being rich in calcium and iron. Furthermore, it can be chewed firmly and is considered a good food for developing children's chewing ability. On the other hand, it is thought that the younger generation is not very familiar with it and does not have a wide variety of recipes, so the first step is to raise awareness through cooking classes to show them how to use Koya-tofu in a simple and tasty way and make it more familiar to them.

Prior to this collaboration agreement, on 23 December 2024, Asahimatsu donated 450 kg of Koya-tofu made from Hokkaido Tokachi soybean, which were used in school lunches at pre-school facilities in the city, etc. In conjunction with this collaboration agreement, a letter of appreciation was presented to Asahimatsu by Izumiotsu.

