

子ども達に届けたい！95%減塩の高野豆腐 誕生ストーリーが厚生労働省「減塩普及啓発資料」に掲載

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）が特許製法[特許第6556438号]により製造・販売を行っている減塩の高野豆腐「新あさひ豆腐」が、厚生労働省・食環境戦略イニシアチブの減塩普及啓発資料に掲載され、2025年3月31日に公開となりました。おいしさそのままに減塩ができる高野豆腐をより多くの子ども達に届け、食習慣の改善、食塩摂取量の減少に貢献して参ります。

厚生労働省 子ども向け減塩普及啓発資料
「別冊：知っていますか？食塩のとりすぎ問題～」



出典：厚生労働省>健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ
特設サイト (<https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/>)

▶減塩のために、高野豆腐のつくり方を変えて、特許取得！

2014年、当時約40年振りに製法を見直し、従来品比95%減塩の高野豆腐を販売開始しました。当啓発資料はお子様にも読みやすい内容となっており、商品の誕生ストーリーや企業の取り組みについてまとめられています。「新あさひ豆腐」は、学校給食の分野でも栄養価の高さ、使いやすさの面から推奨品となっています。植物性たんぱく質、鉄分、カルシウムがたっぷりだけでなく、食生活に取り入れていただくことで、様々な場合で課題となる食塩摂取量の減少にも貢献します。

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）

The story of the birth of 95% salt-reduced Koya tofu is featured in the Ministry of Health, Labor and Welfare's "Low-salt awareness-raising material".

"Shin Asahi Tofu", the salt-reduced Koya tofu produced by Asahimatsu Co., Ltd. (Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) using a patented (JP6556438) manufacturing method, has been included in the Ministry of Health, Labor and Welfare and Food Environment Strategy Initiative's low-salt promotion and awareness materials, which released on 31 March 2025.

We are committed to bringing Koya tofu, which can reduce salt consumption while maintaining its delicious taste, to more children, improving their eating habits and contributing to a reduction in salt intake.

Ministry of Health, Labour and Welfare's public awareness material on salt reduction for children.



Source: Ministry of Health, Labor and Welfare.
Strategic Initiative for a Healthy and Sustainable
Food Environment

(<https://sustainable-nutrition.mhlw.go.jp/en>)



In 2014, we developed a new process for the first time in almost 40 years at the time and launched Koya Tofu, which is 95% salt reduced than previous products. This awareness-raising material is easy to read for children and summarizes the story of the product's creation and the company's efforts. "Shin Asahi Tofu" is also recommended in the school meal for its high nutritional value and ease of use. Not only it is rich in vegetable protein, iron and calcium, but its inclusion in the diet also contributes to reducing salt intake.

Contact us

