

2025年 大阪・関西万博の運営参加サプライヤーに！ 「カップタイプの高野豆腐」協賛

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、2025年4月13日（日）より開催されている日本国際博覧会（大阪・関西万博）の運営参加（災害対策備品）サプライヤーとして「カップタイプの高野豆腐」商品 2 種類の協賛を行いました。新たな技術で実現した高野豆腐は、非常時でもお湯を注ぐだけで食べられ、栄養バランスを整えてくれます。弊社は大阪・関西万博のテーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」の主旨に賛同し、運営をサポートいたします。



カップ小さな新あさひ豆腐
液体調味料付



カップ小さな新あさひ豆腐
減塩 液体調味料付

▶ 災害対策備品として

非常時であっても、炭水化物や脂質に偏り過ぎない「栄養バランスのよい食事」への配慮が必要とされています。高野豆腐は成分の約半分以上が植物性のたんぱく質。カルシウム・鉄分も豊富で、一つの食材で様々な栄養素を補えるスーパーフードです。カップタイプなら、調理条件が限られる環境下でも食べることができます。

▶ 「カップ小さな新あさひ豆腐」の特徴

- ・ 熱湯を注いで4分、お鍋などの調理器具も不要。1食で植物性たんぱく質5.7g（計算値）
- ・ 原料大豆は、国際規格であるグローバルGAP認証取得農場で契約栽培されている高オレイン酸大豆を使用し、EU規則に準ずるGMO管理（意図せざるGMO混入率0.9%未満）を実現
高オレイン酸大豆の抗酸化作用により、賞味期限が従来製品の6か月から8か月に延長
- ・ 製造工場は国際的な品質基準であるFSSC22000を取得済

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）

Asahimatsu has become an operational participating supplier to the Expo 2025 Osaka, Kansai. Instant type Koya tofu are offered.

Asahimatsu Co., Ltd.(Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) sponsored the Expo Osaka-Kansai, which has held from 13 April, as an operational participating supplier and provided two instant Koya Tofu products.

Those new Koya tofu are made possible by new technology and can be eaten without the need for cooking. It is suitable as an emergency ration because it has an excellent nutritional balance and can be eaten simply by pouring hot water over it. We agree with the main objective of the Kansai Expo, whose theme is “Designing Future Society for Our Lives” and will support the operation of the Expo.

Instant type Koya Tofu



Normal or Salt-reduced
liquid soup included

● As a stockpile of food for disasters

Even in times of disaster, it is desirable to be able to consume a nutritionally balanced diet, and Koya Tofu is made up of more than half vegetable protein. It is also rich in calcium and iron, making it a superfood that provides a variety of nutrients in a single product. The instant type is not only easy to prepare but is also light and can be stored at room temperature, making it an excellent stockpile for disaster preparedness.

● Characteristics of Instant type Koya Tofu

- Simply pour boiling water, wait 4 minutes, add liquid seasoning and stir to eat.
- The raw material is grown on GAP-certified farms and is a high oleic soybean, therefore the shelf life of the products provided has been extended to eight months. The soybean is guaranteed to have less than 0.9% GMO contamination and meets EU standards.
- Manufacturing plants are certified under the international quality standard FSSC 22000.



Contact us