

高野豆腐の“今”を伝える 『新あさひ豆腐』ブランドサイトを開設！

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5月23日(金)『新あさひ豆腐』のブランドサイトを開設いたしました。からだづくりに役立つ高野豆腐そのものの魅力はもちろん、歴史や製造方法、そして業界トップシェアのブランド「新あさひ豆腐」シリーズが長年愛される理由、おいしさの「ひみつ」を伝えます。

「新あさひ豆腐」ブランドサイト：<https://www.asahimatsu.co.jp/koyatofu/>



▶ブランドサイト開設の背景

高野豆腐は健康的な食材として知られていますが、なぜ健康によいのか？どうやってつくられる？豆腐と何がちがうの？おいしい調理方法は？など、まだまだ知られていないことが多くあります。事実、現在の高野豆腐は昔と製造方法や品質面などが大きく変化しています。“最新情報”をより多くの方に知っていただき、生活者の皆さまの健康増進に貢献するためブランドサイトを開設いたしました。

▶「新あさひ豆腐」とは

創業以来、75年以上高野豆腐を作り続けている旭松食品の「新あさひ豆腐」シリーズはカテゴリ市場売上No.1(※)。より健康的で簡単においしく食べたいというお客様のニーズを受け2014年、特許取得のカリウム製法に変更し95%減塩に成功しました。現在では更なるおいしさを追求し、出来立ての状態が長持ちする高オレイン酸大豆を使用した高野豆腐に、順次切り替えています。

※インテージSRI+高野豆腐[乾燥タイプ]市場2022年10月～2024年9月累計販売金額より



左：新あさひ豆腐10個入
右：小さな新あさひ豆腐 粉末調味料付

▶ブランドサイトのポイント



●こんなにたくさん！おどろきの健康機能性

「畑の肉」と言われる大豆の成分を抽出・濃縮した高野豆腐は、たんぱく質・鉄分・カルシウムなど豊富な栄養素を含んでいます。特に注目されている“レジスタントたんぱく質”の健康効果を詳しく解説。また、最新の研究結果も紹介しています。

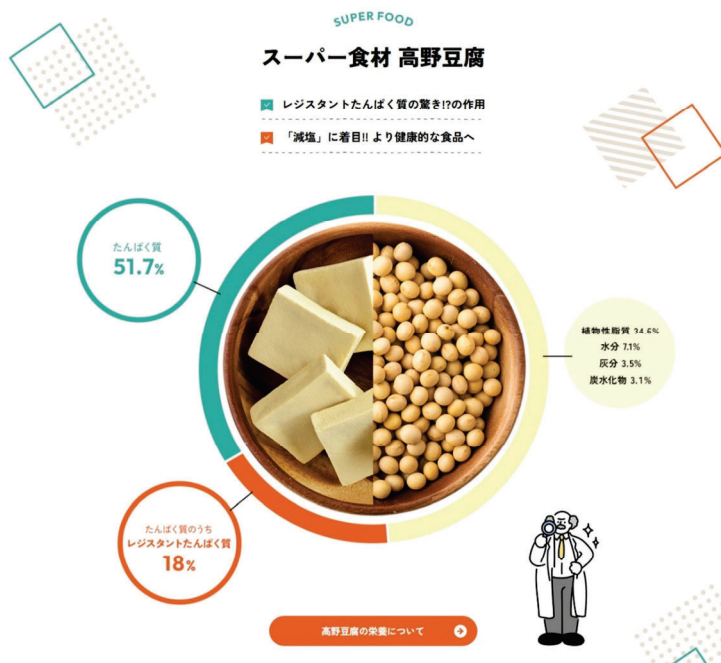


●「新あさひ豆腐」のおいしさのひみつとは

旭松食品の高野豆腐「新あさひ豆腐」は、やわらかく滑らかな食感と、だし含みの良さが人気のロングセラー。特許製法により、一般的な高野豆腐と比べ塩分95%カット。日頃の食生活に取り入れやすいよう、電子レンジ調理のレシピも紹介しています。

●高野豆腐の歴史、製造方法の進化

800年以上前から高野山や長野県、東北地方などで、凍り豆腐・凍み豆腐の名称で親しまれてきました。製造方法は時代によりどんどん進化しています。



●品質へのこだわり～国際基準のものづくり

原料大豆は、ほぼすべての商品で国際規格グローバルGAP認証を取得した契約農場の大豆を使用。製造工場ではFSSC22000の認証を取得。国際基準をクリアしたものづくりを行い、品質へのこだわりを徹底しています。

その他、アレンジレシピなど情報満載！

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）

Koya-Tofu of Asahimatsu “Shin-Asahi Tofu” brand website has launched!

Asahimatsu Foods Co., Ltd. . (Head Office: Osaka city and Iida city, CEO: Hirotaka Kinoshita) has launched the Shin-Asahi Tofu brand website on 23rd May 2025. The website explains not only the appeal of Koya-Tofu itself, but also its history, production methods and the ‘secret’ behind the delicious taste of the Shin-Asahi Tofu series, a brand with the top market share in the industry, and the reason why it has been loved for so many years.

Brand website: <https://www.asahimatsu.co.jp/koyatofu/>



What is Shin-Asahi tofu? Purpose of establishing the brand website

Koya-Tofu is known as a healthy food, but why is it healthy? How is it produced? What makes it different from tofu? How is it prepared? There is still much that is not known about it, such as In fact, the production methods and quality of today's Koya-Tofu have changed considerably since the past. The brand website has been launched to provide more people with the latest information and to contribute to improving the health of people living all over the world!



Source of good taste

Asahimatsu's Koya-Tofu, 'Shin-Asahi Tofu' is a long-selling product popular for its soft and smooth texture and its ability to contain tasty broth. The patented process cuts salt content by 95% compared to standard Koya-Tofu. Microwave recipes are also introduced to make it easier to incorporate into your daily diet.

Surprising health functionality!

Koya-Tofu, which is extracted and concentrated from soybean, known as the 'field meat', contains a wealth of nutrients such as protein, iron and calcium. The health benefits of the Resistant protein are explained in detail. The latest research results are also presented.



Soybeans for the Future

SUSTAINABLE GOALS



High-quality raw materials and production processes

Almost all soybean used to make Koya-Tofu are sourced from contract farms that have been awarded Global GAP certification. And the production plant is FSSC 22000 certified.

Contact us

