

居酒屋で高野豆腐のから揚げ?! サッポロビール×徳田商店とのヘルシーコラボが実現

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：長野飯田市、社長：木下博隆）は、高野豆腐の新たな食シーン創出を目的として、サッポロホールディングス株式会社、株式会社徳田商店との3社コラボレーションにより、高野豆腐を使用した外食メニューを2026年3月23日(月)より期間限定で展開します。



展開メニュー名：たこ焼き風！高野豆腐から揚げ



今回のメニューは、外はカリッと、中はジューシー食感が特長で、植物性たんぱく質を手軽に摂れる“高野豆腐のから揚げ”。サッポロビールがセレクトしたおすすめドリンクとセットで提供されます。伝統食材である高野豆腐を外食の場で。新たなおいしさ・楽しみ方が期間限定で体験できます。

- ・ **期間** 2026年3月23日（月）～5月初旬頃まで ※在庫なくなり次第終了
- ・ **実施店舗** リンカーン食堂 / ワシントン食堂
ルーズベルトbeer食堂（時期未定）
- ・ **内容** 『たこ焼き風！高野豆腐から揚げ』 + サッポロビールおススメドリンクセット

▶ 高野豆腐のから揚げ

業務用商品「新あさひ豆腐のから揚げ太郎」を使用。高野豆腐とは思えない満足感のある食感と、醤油味の衣の旨味が特長。原料には酸化がしにくく風味をより長く保てる“高オレイン酸大豆（契約栽培大豆）”を使用し、衣は米粉を使用することで、揚げ物に適した美味しさと香ばしさを実現しました。

▶ 企画の背景

旭松食品・サッポロビール・徳田商店の3社は、それぞれ「食材」「飲料」「外食」という異なる立場から、“食を通じて人の毎日を豊かにすること”を大切にしてきました。

日本の伝統食材である高野豆腐は、たんぱく質や鉄分・カルシウムなどの栄養素を豊富に含んでいますが、調理法は“煮物”といった伝統的なイメージを持たれがちな食材でもあります。このたび、食事を引き立てる飲料、そして日常に寄り添う外食の場という各社の強みを掛け合わせることで、おいしさだけでなく、健康や食の楽しさにもつながる新しい外食体験を提案したいという共通の思いから、本企画が実現しました。

▶ 高野豆腐の健康機能性

高野豆腐は長期間の凍結・低温熟成という独特な製造工程により、消化されにくく食物繊維に似た性質を持つレジスタントたんぱく質（レジスタントプロテイン）を多く含むことが特長です。最新の研究では「中性脂肪等の上昇抑制※1」や「腸内環境（GLP-1産生）※2」への関与が期待される食材として注目されています。特に旭松食品の「新あさひ豆腐」は、特許製法により一般的な高野豆腐と比べ食塩相当量95%カットも実現。

※1…石黒ら、Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi, 65 (10), 488-492, 2018

※2…旭松食品と信州大学による共同研究、International Journal of Biological Macromolecules 2025 Dec 6:149537.

【サッポロホールディングス株式会社】

サッポロビール株式会社をはじめ、「酒・食・飲」の分野で幅広い事業を展開しています。新規事業の一つとして食を通じたコミュニケーションを発信するメディア「うちれぴ」を運営し、家庭での食体験の提案にも取り組んでいます。

【株式会社徳田商店】

明治23年創業の酒類卸を起点とし、飲食店運営を含む多角的な事業を展開。大阪・京橋「リンカーン食堂」「ワシントン食堂」、梅田「ルーズベルトbeer食堂」など、日常に寄り添う外食の場を通じて、食と酒の楽しさを発信しています。

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）