

災害時の栄養課題に応える高野豆腐「新あさひ豆腐」シリーズ、「第1回 災害食アワード」でダブル受賞！

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：長野県飯田市、代表取締役社長：木下博隆）は、高野豆腐「新あさひ豆腐」シリーズの『新あさひ豆腐 うす切り49.5g』および『カップ小さな新あさひ豆腐 減塩液体調味料付』が、日本食糧新聞社主催「第1回 災害食アワード2026」において、主菜部門 最優秀賞、アイデア商品部門 審査員特別賞のダブル受賞をいたしました。



2026年4月16日「第1回 災害食アワード2026」表彰式
上段中央:代表取締役社長 木下博隆、審査員・受賞者の皆様

👑 災害食アワード受賞商品 👑

主菜部門
～最優秀賞～

アイデア商品部門
～審査員特別賞～



新あさひ豆腐
うす切り49.5g



カップ小さな新あさひ豆腐
減塩液体調味料付



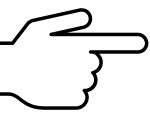
『災害食アワード』とは…

日本食糧新聞社が主催する、すべての人に「食べる安心」を届けることを目的としたアワードです。災害時でも、高齢者や乳幼児、アレルギーをもつ方など、多様なニーズに応える製品を広く募集し、優れた製品を表彰することで、「おいしく・安心して・届く」災害食・災害食関連品の開発・普及に取り組む企業・団体を応援しています。

※公式HP（受賞一覧）第1回災害食アワード2026：<https://saigaisyoku.com/>

▶ アワード受賞の背景

災害時の非常食は、保存性や簡便性が求められる一方、炭水化物や塩分過多に偏りやすいという課題があります。高野豆腐は、たんぱく質・鉄分・カルシウムなどの栄養素が含まれる上、常温で長期保存が可能な点から近年あらためて注目されています。さらに「新あさひ豆腐」シリーズは、特許製法により一般的な高野豆腐と比べ塩分を95%カット。限られた調理環境下でも使いやすく、乳幼児から高齢者まで世代を問わず栄養バランスに役立ちます。



どちらもオリーブオイルの注目成分である“オレイン酸”を多く含む

“高オレイン酸大豆”を使用。一般的な高野豆腐より酸化しにくく、ふっくらやわらかな食感と、出来立ての美味しさが長続きすることが特長です。

大豆の品種改良により、バリア包材に頼らず賞味期限の長期化を実現しています。

※高オレイン酸大豆を使用した商品への全面切り替えを、順次進めております。



👑 主菜部門：最優秀賞 👑

「新あさひ豆腐 うす切り」 49.5 g

うす切り1/60サイズ。加熱1分でふっくらやわらかく仕上がるので、スープや炊き込みご飯・炒め物などにもそのまま入れるだけ。ポリ袋や電子レンジを使った簡単調理にも最適！常温での長期保存が可能で、豊富な栄養価や使いやすさが評価されました。

【賞味期限】13カ月間



👑 アイデア商品部門：審査員特別賞 👑

「カップ小さな新あさひ豆腐 減塩液体調味料付」

サイコロ 1/6カットサイズの高野豆腐に付属の液体調味料を入れ、お湯を注いで4分。ほっと落ち着くほんのり甘い“含め煮”が完成！お鍋もお皿もいらない紙製の即席カップタイプで、国立循環器病研究センターの「かるしお認定」も取得しています。

【賞味期限】8カ月間

「新あさひ豆腐」
とは？



旭松食品株式会社が展開する高野豆腐ブランド。

やわらかい食感で滑らかな喉ごしが特徴。さらにお客様のニーズを受け、現在は特許取得のカリウム製法を採用し、一般的な高野豆腐に比べて塩分を95%カット。原料大豆や製造工場は国際的な水準に基づき管理されており、製造中の酸化抑制も徹底管理しています。品質へのこだわりと使いやすさを追求することで、今後もより安心してお使いいただけるよう、さまざまな商品をお届けしてまいります。

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

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）