

高野豆腐がドイツ伝統菓子に！6月20日（土） 神戸・御影「ブロートバールセセッション」より新発売

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、神戸にしむら珈琲店の直営ベーカリー「ブロートバールセセッション」にて、『新あさひ粉豆腐』を使用したコラボ新商品「高野豆腐のシュープリツクーヘン」が、2026年6月20日（土）より店舗限定で発売されることをお知らせします。高野豆腐という素材における新たな魅力創出を目的とした“KOYAシリーズ”第1弾として、ドイツ揚げ菓子シュープリツクーヘンが発売されます。



1. 商品説明

『新あさひ粉豆腐』を使用した、ドイツ生まれの揚げ菓子シュープリツクーヘン。生地には業務用の微粉末状の高野豆腐を30%配合し、食感や香りのバランスを追求しながら何度も試作を重ねました。外はさっくり、中はふんわりとした軽い口どけ、お味は<シュガー>と<シナモンシュガー>の2種類です。「高野豆腐がお菓子に？」という驚きとともに、高たんぱく・低糖質で知られるヘルシー食材の高野豆腐を新しい形で楽しんでいただけます。

【商品情報】

◆高野豆腐のシュープリツクーヘン<シュガー/シナモン>

- ・ 発売日 2026年6月20日（土）
- ・ 発売店舗 ブロートバールセセッション
- ・ 価格 480円（税抜）各5個入り



2. 開発背景

高野豆腐は、古くから親しまれてきた日本の伝統食材です。一方で、その楽しみ方は煮物などの和食が中心で、「高野豆腐=和食」というイメージを持つ方も少なくありません。今回「ベーカリーだからこそできる高野豆腐の新しい楽しみ方を提案したい」というブロードバルセセション様からの熱いメッセージをいただき、粉末状の高野豆腐「新あさひ粉豆腐」を使用したお菓子づくりに挑戦、開発にあたっては当社も試食会に参加し、食感や香り、口どけについて改良を重ねました。

何度も試作を繰り返し、たどり着いたのが「高野豆腐のシュープリッツクーヘン」。ドイツ生まれの揚げ菓子と組み合わせることで、「高野豆腐がお菓子に？」という驚きとともに、高野豆腐の新しい魅力や可能性を感じていただける商品を目指しました。

3. 新あさひ粉豆腐



粉豆腐

パンや菓子など洋風メニューにも

粉末状にした高野豆腐であり、刻んだ野菜やたまごと一緒に煮たり、小麦粉やパン粉の代わりに、幅広くご使用いただけます。たんぱく質・鉄・カルシウムなどの栄養素を豊富に含んでいるため、離乳食や幼児食にも取り入れられています。

2023年論文発表を行ったオランダ・ワージェニンゲン大学との共同研究*のヒト試験でも「粉豆腐入りパン」が使われ、ヨーロッパ人にも健康機能性が期待できることが確認されました。

*参照論文：

『Nutrients』" Effect of 4-week consumption of soy Kori-tofu on cardiometabolic health markers: a double-blind randomized controlled cross-over trial in adults with mildly elevated cholesterol levels "
(4週間にわたる凍り豆腐の摂取が心血管関連因子に与える影響)

4. 「ブロードバルセセション」とは

神戸の老舗喫茶「にしむら珈琲店」の直営ベーカリーとして、ヨーロッパの伝統製法をベースに、本格的なパンと焼き菓子を提供する名店。神戸・東灘区の邸宅街に佇み、地域の方々に長く愛されるとともに、神戸の洗練された食文化を体現する存在として高い評価を得ています。

兵庫県神戸市東灘区御影郡家1丁目25-12
TEL: 078-806-8873
営業時間: 7:00~19:00 / 定休日: 毎月最終月曜日
公式Instagram: @[brotbar_secession](#)



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)