

～体にうれしい栄養素がたっぷり！～ 「こうや豆腐入り みそ汁の具」新発売

旭松食品株式会社（本社:大阪市、本店:飯田市、社長:木下博隆）は、2024年3月1日より、たんぱく質・食物繊維・カルシウムが手軽に摂れる「こうや豆腐入り みそ汁の具」を全国発売いたします。



【商品特長】

- ▶ ササッと簡単にみそ汁に入れるだけ。たんぱく質・食物繊維・カルシウムが手軽に摂れる。
- ▶ こうや豆腐はみそ汁の具に合う、細切り（1/150カット）タイプ。
乾燥わかめと乾燥キャベツも一緒に入っていて彩りと食べ応えあり。
- ▶ こうや豆腐の原料大豆には高オレイン酸大豆を使用しているため、美味しさ長持ち！
- ▶ チャック付袋で保存も便利。
- ▶ 手軽にすぐ完成。アレンジも可能！

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）

<別紙>

1. コンセプト

みそ汁の具として使用することで、不足しがちな栄養素「たんぱく質・鉄分・カルシウム・食物繊維」をしっかり摂ることができ、高オレイン酸大豆使用のこうや豆腐で美味しさ長持ち。

2. スプーン1杯（約2g）で不足しがちな栄養素をプラス。

本品2gをみそ汁1杯に入れるだけで、たんぱく質2.5g（1.3倍）、鉄分0.4mg（1.3倍）、カルシウム23mg（1.9倍）、食物繊維1.0g（1.4倍）を簡単に摂ることができます。

（だし入りみそ18g使用時：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年参照。倍率はみそのみとの比較。）

3. こうや豆腐の原料大豆には高オレイン酸大豆を使用！

こうや豆腐に使用している原料大豆は、米国契約農家にて栽培・収穫された、非遺伝子組換えの高オレイン酸大豆を使用しているため、脱酸素剤を使わなくてもこうや豆腐の酸化が進みにくく、ふっくらとした美味しさが長持ちします。

4. 手軽に完成。アレンジも可能！

具材をカットする必要がなく、みそ汁に入れて1分で完成します。こうや豆腐がたっぷり満足度の高いみそ汁が作れます。

うどんやラーメンなどに具材としてのトッピングや、酢の物やナムルなどの和え物など様々な料理にアレンジ可能です。

5. 商品規格



商品名	こうや豆腐入り みそ汁の具
内容量	30g
本体価格	オープン
賞味期限	8か月
販売エリア	全国
発売日	2024年3月1日