

学流協の推奨品

新あさひ豆腐 各500g (1/4、1/6、1/16、1/20、1/60、1/150サイズ)

※参考目安数量 500g当たり 1/4カット:約115個、1/6カット:約173個

高野豆腐

- **提案理由**：減塩に配慮し、膨軟加工に使用していた重曹から炭酸カリウムへ切替え（特許製法）、食塩相当量を95%削減しました。高野豆腐はたんぱく質、鉄分、カルシウムが豊富に含まれた食材です。カットサイズを複数取り揃えております。湯もどし不要で作業性も良く、メニューや用途に合わせてご使用いただけます。古くから保存食として継承され、栄養面でも見直されている食材です。

参考価格	1,020円	規格	500g
分類	農産乾物		
直接食品に接する包材	ポリプロピレン		

※参考価格は納入条件により変わることがあります。

● **調理方法(又は取扱上の注意点)**

【調理方法】 こうや豆腐はもどさずにそのまま、しょうゆ、塩等で味付け済みの煮汁に入れて煮てください。

【調理の際の注意事項】 熱湯でもどすと煮くずれする場合があります。水（お湯）だけで煮たり、砂糖、みりんだけの味付

けで煮ると煮くずれする場合があります。
【ご注意】 開封後はお早めにお召し上がりください。調理後はなるべく早くお召し上がりください。こうや豆腐はにおいを吸着しやすいので、においの強いものと

の保管は避けてください。

● **使用原材料・構成比**

使用原材料	原産地	構成比 (%)	アレルゲン対象原料
大豆	アメリカ	98.00	大豆
炭酸カリウム	日本	1.30	
豆腐用凝固剤 (塩化カルシウム)	日本	0.70	
計		100	

※原材料原産地については、原料事情やアイテムにより変更になる場合があります。

◎製品製造地 長野県

● **公的機関による検査結果**

試験成績証明書

証明書番号 YCA03945 01

生産者：旭松食品(株)

品名：新あさひ豆腐 各500g

栄養分析(100g当たり実測値)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	ミネラル						ビタミン				食物繊維総量 (g)
					ナトリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	A RAE (μg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
545	50.1	37.1	2.6	0.04	14	630	140	710	6.5	4.6	0	0	0	0	2.6

生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
3.6 × 10 ⁴ / g	陰性	陰性	陰性 / 25g

*衛生状態は良好であり、かつ食品衛生法に定める成分規格に合致しています。

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会 殿

2024年11月1日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は上記の通りです。

2024年11月20日

一般財団法人 食品環境検査協会



当社は、本会の流通会員として自信をもって当協会の推奨食品をお勧めします。

● **お問い合わせ**

学流協生産会員



旭松食品株式会社

Asahimatsu Foods Co., Ltd.

本店・研究所 〒399-2561 長野県飯田市駄科1008 TEL.0265-26-9031
本社 〒532-0027 大阪府大阪市淀川区田川3-7-3 TEL.06-6306-4121
<https://www.asahimatsu.co.jp/>

食ものがたり

1. 高野豆腐の主原料

高野豆腐は「豆腐」を作るための大豆が主原料です。

2. 高野豆腐の由来

高野豆腐は、諸説ありますが、和歌山県の高野山で作られたことからその名がついたと言われてい

ます。高野山は修行僧が多く住み、保存食としてや、肉や魚を食べれない僧侶たちが栄養を補うために重宝されました。

3. 高野豆腐ができるまでの簡単な説明

豆腐を作った後、凍らせてから乾燥させ高野豆腐ができます。約1ヶ月手間ひまをかけ、この過程で、栄養価や保存性も高まります。

4. 健康面でのメリット

大豆成分を抽出・濃縮し、糖質量は非常に少なく、栄養価の半分が良質な植物性たんぱく質です。注目のレジスタントたんぱく質も含まれています。また不足しがちな鉄分・カルシウムが豊富に含まれます。

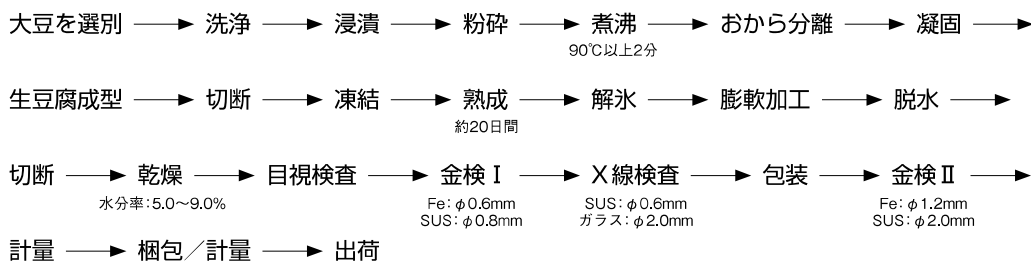
5. トレンド

最近では栄養価の高さが注目され、色々なメニューに使われています。様々な料理に使いやすいよう小さくカットした簡便性の高いものや、重曹の代わりに炭酸カリウムを使用した減塩タイプのもの、また大豆そのものを見直し美味しさを長持ちさせる高野豆腐などが登場しています。

6. メニュー

一般的には『含め煮』や『五日煮』などの煮物、『みそ汁』が有名ですが、味によく馴染む食材なので『炊き込みご飯』といった主食や肉のような食感を活かして『唐揚げ』『高野豆腐入りハンバーグ』などにも使用され、食事に登場する頻度が上がっています。

製造工程図



学流協の推奨品 開発テーマ

学校給食環境、児童・生徒の嗜好の多様化に配慮し、『おいしく安全・楽しく食育』にふさわしい優良食品の開発に取り組む。

当協会は、流通会員（学校給食に強い関心を持ち地域を代表する業務用問屋）と生産会員（学校給食向けの優良食品を生産する有力食品メーカー）で構成する公益法人で「学校給食の充実改善に寄与すること」を目的とし、学校給食用優良食品の開発・選定・普及と情報提供活動を主たる業務として行っております。

開発食品選定委員（学識者）

委員長	石井 克枝	千葉大学名誉教授	副委員長	原 正美	京都光華女子大学教授
委員	鈴野 弘子	東京農業大学教授	委員	原島恵美子	神奈川工科大学准教授
〃	石田 裕美	女子栄養大学教授	〃	岩瀬 充子	茨城県新採栄養教諭指導員
〃	石川久美子	(公社) 全国学校栄養士協議会前理事			



公益社団法人 学校給食物資開発流通研究協会(略称:学流協)

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-2-12 TEL:03 (5298) 6125

E-mail: grk-21@ac.auone-net.jp

http://www.gakuryukyo.or.jp/