



関西 食の「わ」プログラム



高野豆腐を国外へ広める活動

- 主催者名 : 旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：長野県飯田市）
- 活動期間 : 令和 6年 5月 11日 ~ 継続中
- 開催場所 : 日本銘産品アンテナショップ GOÉN（ごえん）

プログラムの概要

フランス初進出となる日本の銘産品を厳選して取り揃えたアンテナショップ、GOÉN（ごえん）で高野豆腐を販売しています。



新あさひ豆腐 うす切り

高野豆腐が持つ健康機能性を世界中の方々の願いである健康寿命の役に立ていただくために、オランダ・ワージェニンゲン大学と共同研究などグローバルな活動を進めています。関西では親しみのある高野豆腐を含め、自社的大豆製品を国内外、世代を問わず広く多角的にプロモーション活動を行っています。高野豆腐やだしといった日本の食文化の発信、交流拠点の一つとするため参画します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 【出品】 TOPUROベジタブルブロス/新あさひ豆腐うす切り49.5g/新あさひ粉豆腐140g
- 今回出品の高野豆腐はグローバルGAP認証を受けた契約栽培農場で栽培され、EUの基準である遺伝子組み換え混入率0.9%未満が保証された大豆を使用し、※FSSC22000の認定を受けた工場生産。高野豆腐の機能性・価値を多くの人に伝えていきます。

※「FSSC22000」とは、Food Safety Certification(食品安全認証)の略語であり、安全な食品を保证するための国際的な規格です。

- 【英訳動画】 自社youtube公式アカウントに英訳ナレーション会社PR等動画を掲載



TOPURO ベジタブル



新あさひ粉豆腐