

## 「高野豆腐の日(11月3日)」に食品を寄贈します

～持続可能な社会の実現に向けた子ども達の健やかな成長のために～

全国凍豆腐工業協同組合連合会(所在地:長野県、会長:木下 博隆)は、11月3日の「高野豆腐の日」に合わせ、健康機能性の高い凍り豆腐(高野豆腐)を「信州子ども食堂ネットワーク(松本市:NPO法人ホットライン信州)」へ寄贈します。

**寄贈日:令和4年11月2日(水) 14:00～、長野県中小企業会館5階(長野市中御所岡田131-10)**

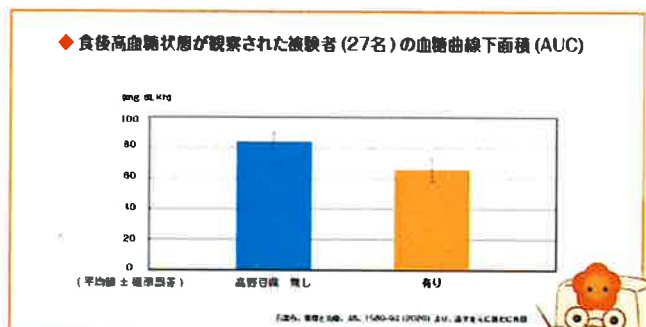
### ■「高野豆腐の日」とは

凍り豆腐(高野豆腐)は和食の代表であり、「日本の食文化の伝承とそのすばらしさを再発見してほしい」、  
「おせち料理を食して家族で健康な新年を迎えていただきたい」、との考えから、「文化の日」であり、年内残り58日(コウヤ)である11月3日を記念日としました。(令和2年1月制定)



### ■高野豆腐の栄養と機能性

- ・高たんぱく質で低糖質な食材です。(約半分が良質な植物性たんぱく質、うち約3割がレジスタントたんぱく質)
- ・高野豆腐に含まれるレジスタントたんぱく質の働きにより、血中コレステロール低下や中性脂肪の上昇抑制、  
糖尿病予防・改善効果(血糖値スパイク抑制効果)が期待されています。
- ・お子様に必要な鉄分、カルシウムがたっぷり含まれています。
- ・噛む力を促進し、お子様の健康維持に役立ちます。
- ・湯戻し不要で、電子レンジで簡単に調理できる商品が多く、おかずのもう一品に最適です。
- ・乾物として保存性があり、災害時の備蓄、非常食としても活用できます。



### <お問合せ先>

全国凍豆腐工業協同組合連合会(こうや豆腐普及委員会) 担当:古畑洋一

TEL: 026-227-6171

E-mail: koridofu@gray.plala.or.jp