

「高野豆腐の日」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、「高野豆腐の日（11/3）」に合わせ、健康機能性の高い凍り豆腐（高野豆腐）を、認定NPO法人フードバンク信州（長野市）へ寄贈します。

寄贈日：令和5年11月1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)

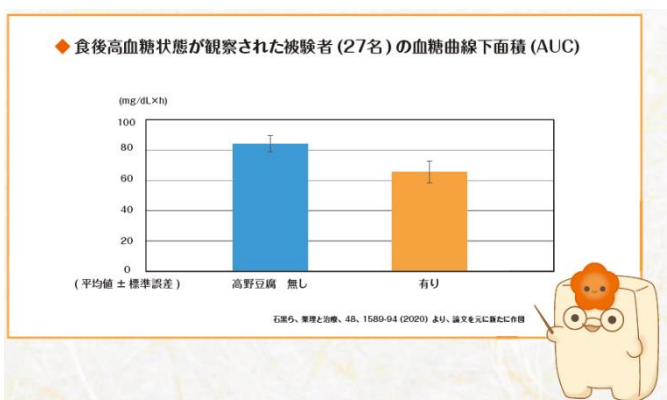
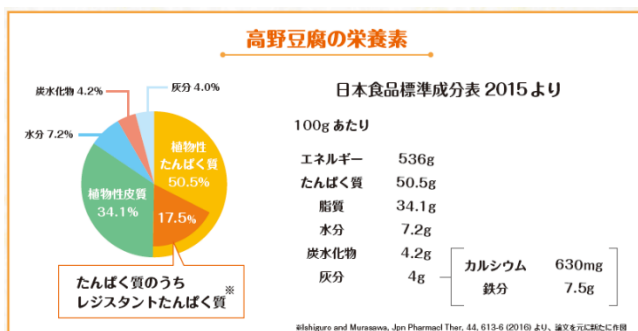
■「高野豆腐の日」とは

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