「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)

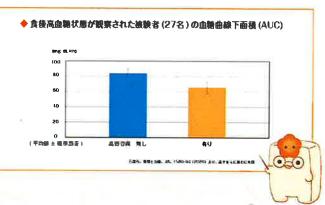




■高野豆腐の栄養と機能性

- ・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

R4「高野豆腐の日」凍り豆腐の贈呈について

全国凍豆腐工業協同組合連合会

1 趣 旨 令和 2 年 1 月に制定した 11 月 3 日の「高野豆腐の日」に合わせ、社会貢献事業の一環として**信州子ども食堂**を運営する「特定非営利活動法人 NPO ホットライン信州」へ凍り豆腐を贈呈

2 概 要

(1) 日 時 令和 4 (2022) 年 11 月 2 日 (水) 14:00~

(2)場 所 長野県長野市中御所 長野県中小企業会館5階 情報コーナー

(3) 参加者特定非営利活動法人 NPO ホットライン信州4名全国凍豆腐工業協同組合連合会2名その他5名

(4) 贈呈品会員各社から提供いただいた凍り豆腐1,200 個みすずコーポレーション提供のレシピ本20 冊健康機能性パンフレットとレシピ集各 400 部

(5) 記事掲載一覧

①10/26食料新聞②10/27食料醸界新聞③11/1日刊経済通信社④11/3信濃毎日新聞社⑤11/3中日新聞⑥11/8長野市民新聞⑦11/9大豆油糧日報⑧11/11日本食糧新聞⑨11/15ソイフードジャーナル⑩11/16食品新聞⑪11/30帝飲食糧新聞⑫12/10中小企業レポート

③12/11 食料新聞

(6) 会場の様子







(贈呈式)



(ホットライン信州)