

「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:長野市、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、松本市の特定非営利活動法人NPOホットライン信州(信州こども食堂ネットワーク)へ寄贈します。(何人かの、子ども達も参加する予定です。)

寄贈日:令和6年11月1日(金) 16:30～、長野県中小企業会館5階(長野市中御所岡田131-10)

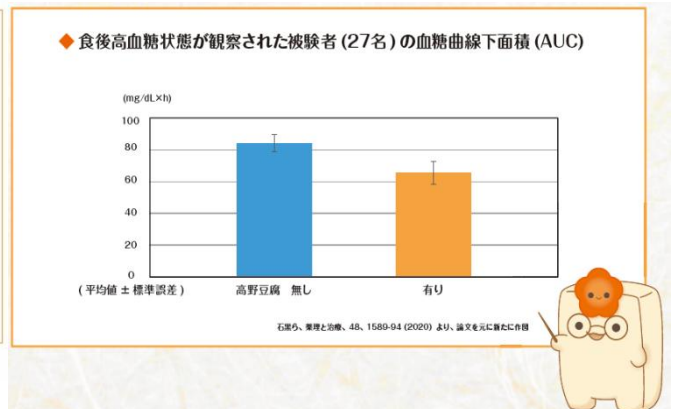
■「高野豆腐の日」とは

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(こや豆腐普及委員会) 担当:青木 隆

TEL:026-227-6171

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

「高野豆腐の日」凍り豆腐の贈呈報告書

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「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6（2024）年11月1日（金）16：30～

(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 3名
その他（小学生） 2名
全国凍豆腐工業協同組合連合会 2名

(4) 贈呈品 会員各社から提供いただいた凍り豆腐 1,500個
健康機能性パンフレット 100部
レシピコンテストの入選レシピ集 30部

(5) 記事掲載一覧

| | | | |
|--------|--------|--------|--------------|
| ①10/30 | 日本食糧新聞 | ②11/2 | 信濃毎日新聞 |
| ③11/7 | 長野市民新聞 | ④11/7 | 日刊食品通信 |
| ⑤11/13 | 食品新聞 | ⑥11/13 | 食品新聞 web |
| ⑦11/13 | 日本食糧新聞 | ⑧11/15 | 月刊ソイフードジャーナル |
| ⑨12/4 | 帝飲食糧新聞 | ⑩12/10 | 中小企業レポート |

(6) 会場の様子



(贈呈品)



(贈呈式)



(記念撮影)