

- 進化系豆腐「**豆腐バー**」(出荷本数1,000万本を突破) や 「**大豆・豆腐のお肉**」など様々な商品を販売。
- また、「やよい軒」では、アサヒコの**大豆ミート**を使った**定食メニュー**を販売開始 (R3.6月~)。



<大豆の使用状況 (R4実績) >

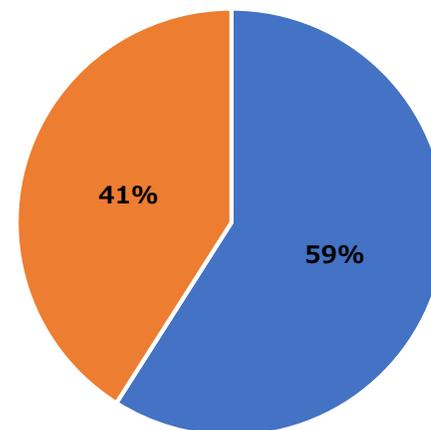
- ・ 輸入大豆 : 8,800 t
- ・ 国産大豆 : 6,200 t

うち新潟県産大豆 : 1,300t

岩手県産大豆 : 1,300t

宮城県産大豆 : 900t

- 輸入大豆
- 国産大豆



豆腐の大豆に求めるスペック

- 品質・量 高タンパク（目安は35%以上）、シヨ糖含有量高め
- 品種 里のほほえみ、リュウホウ、エンレイ等
 - ・工場別に品種を揃えたい
 - ・品種切替を行うと歩留り不安定化
- 価格 品種に見合う価格帯と安定化
- その他 フレコン化促進（物流の労務環境対応）

今後の需要見込み

6,200t (R4) → **6,500t (R7)**

- ・輸入大豆製品の不採算化
- ・地域ブランド品の拡大

うち北陸産

1,300t (R4) → **1,800t (R7)**

- ・現在は新潟県産のみ
- ・エンレイ中心に調達増を

大豆ミートの大豆に求めるスペック

- 現在は輸入大豆で生産
 - ・当社取組みは約3年で、需要確認しながら進行中
 - ・タンパク質ブームもあり、高タンパクな大豆
 - ・商品特性上、大豆が持つ味・風味の優先順位は低い

今後の需要見込み

- 国産大豆での生産
 - ・食の安全安心を求める層へ訴求
 - ・より高付加価値商品での差別化
 - ・業務用向け国産大豆で構想