



大豆セミナー メーカーが求める大豆とは

(株) アサヒコ生産企画部購買課
2024年1月19日

会社概要



<https://www.asahico.co.jp/>

会社名

株式会社アサヒコ



創業

1972年

事業内容

豆腐/油揚/豆腐加工品の製造販売
韓国食品の輸入販売



資本金

44億円

拠点

本社：西新宿
関西(営)：大阪市
行田工場
神奈川工場
月夜野工場
安曇野工場
アルプス大町工場



○ 営業所 (2)
● 工場 (5)

従業員数

510名 (2024年1月現在)



アサヒコの歴史

- 創業50年
- 豆腐業界のパイオニア



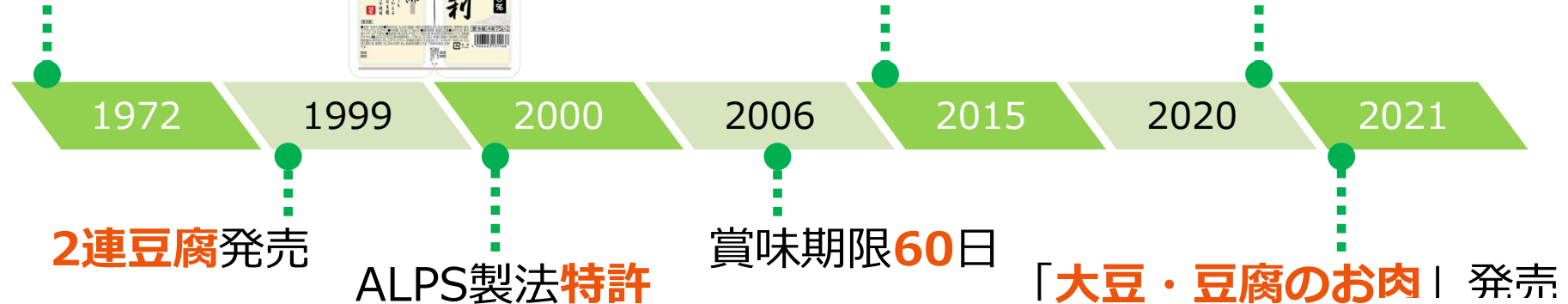
充填豆腐量産



賞味期限25日



「豆腐バー」発売



2連豆腐発売

ALPS製法特許

賞味期限60日

「大豆・豆腐のお肉」発売



『豆腐バー』直近の動向

◆集英社オンライン

「1年で約1000万本の大ヒット！」
(2023年8月13日)

具材入り「豆腐バー」が好評!!



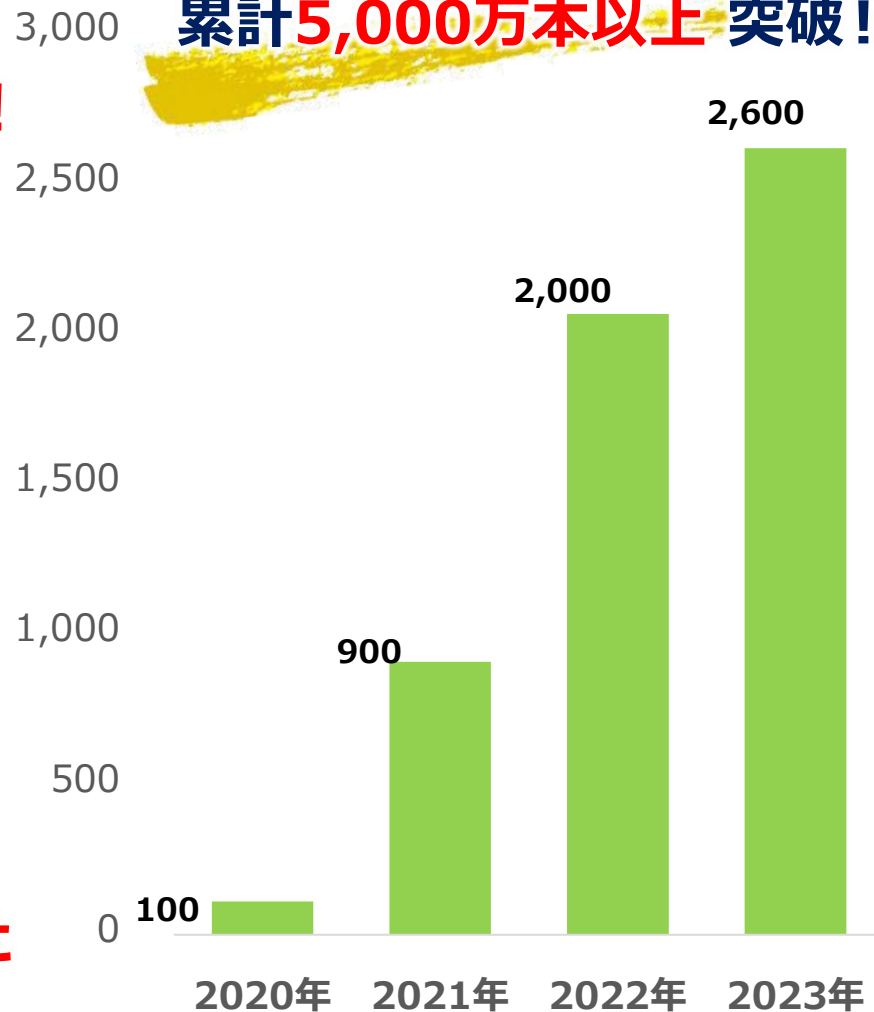
国産大豆を使用した
現在開発中!!

集英社オンライン

◆出荷実績

(万本)

累計5,000万本以上突破!!



アサヒコが今求める『大豆』とは・・・

アサヒコ 取り扱う大豆産地

- ・ 東北（宮城／山形／岩手／秋田／福島） ・ 北陸中部（新潟／長野）
- ・ 関東（茨城／栃木） ・ 北海道

※順不同

事業拡大に伴い
(購買産地拡大中／絶賛！！)



大豆の安定的使用

- ・ 同一産地大豆の使用による生産の安定化
- ・ 複数年の産地契約栽培（長期的取組みとして）

使用意欲アップ↑ ・ 安定&価格維持

ロットの大型化（フレコン化）

- ・ 産地によっては 紙袋のみ ⇒ 過度な付帯作業
(※物流・保管・人件費に影響)

価格と供給の安定化

(※輸入VS国産 価格制御を)

例) 里のほほえみ（価格安定）⇒ 第2の『里のほほえみ』

／使い易い新しい品種

保管拠点構築

- ・ 関東近郊にあれば・・・。

関東圏内でも『北海道大豆』が
より使い易く・希少種在庫確保



TOFU[®]
PROTEIN

ライフスタイルの変化に対応していく
(健康意識・生活改善・運動不足 etc)

『流通がメーカーに求める物』 → 『メーカーが生産者（原料）に求める物』 →

**変化
対応**

- ・ **生産地域の特色を生かしたより良い個性的な大豆** (高たんぱく・低カロリー・機能性)
- ・ **産地／品種を前面に押し出した特色のある豆腐作りの実現** (地域活性・地域ブランディング)
- ・ **需要に合った多様性大豆品種開発** (吸水力高い浸漬時間短縮、季節温度影響されない 他)

『付加価値大豆』 × 『消費者意識変化』 = 価値が上がる



供給の安定化

物流問題

価格維持

ロットの大型化・フレコン化

Asahico
すこやかに食べよう

焼肉
TOFFU PROTEIN

ガパオ
TOFFU PROTEIN

豆腐バー
TOFFU PROTEIN
10g

豆腐バー
TOFFU PROTEIN
10g

生姜焼き
TOFFU PROTEIN

豆腐のおやつ
プリン
TOFFU PROTEIN

肉をぼろ
TOFFU PROTEIN

豆腐バー
焼きたいも
TOFFU PROTEIN
10g

焼肉
TOFFU PROTEIN

TOFFU PROTEIN

人と地球にやさしい未来のとうふ
要らないものをOFF × 植物たんぱくをIN

Illustration of a woman eating a bowl of food.

ご清聴ありがとうございました

(株) アサヒコ生産企画部購買課