

「豆腐バー」直近の動向

◆ヒット商品

「1年で約1000万本の大ヒット！」

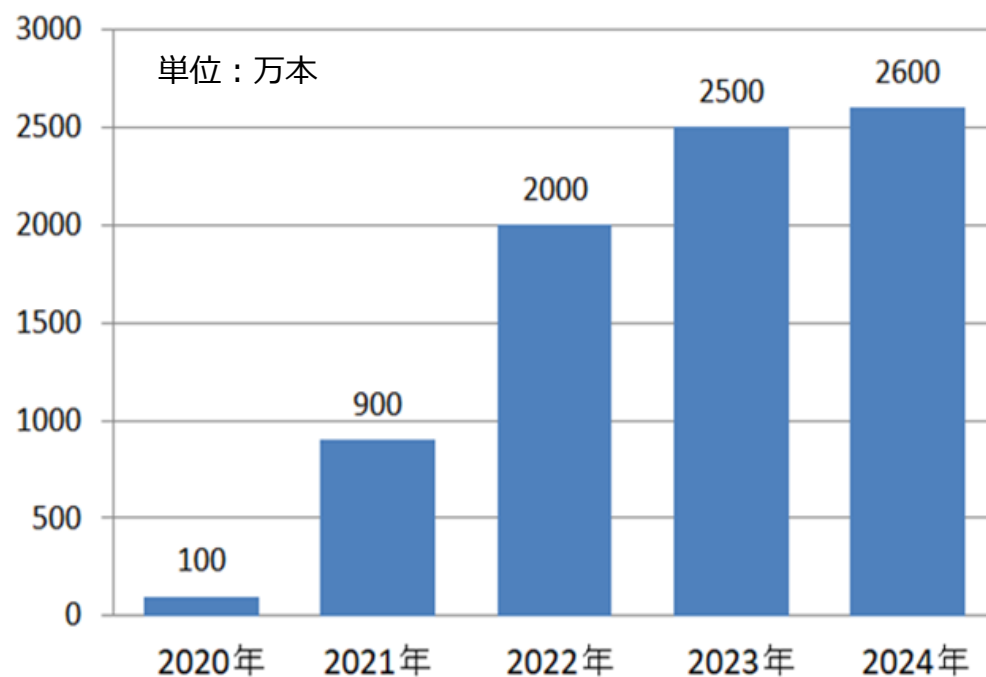
具材入り「豆腐バー」が好評!!



◆出荷実績

2024年 累計

8,000万本以上 突破!!



豆腐バー 年販売本数

【国産大豆】発売に向け進行中

アサヒコ「クラフト豆腐」とは？

豆腐づくりの原点に立ち返り

主原料（大豆）にこだわり

アサヒコ「職人技」が詰まった豆腐

『クラフト豆腐』

プロジェクト始動！



「クラフト豆腐」・「クラフト揚げ」には・・・

原料生産者の顔 がみえる 高い品質と安心感
使用された『大豆産地』 『大豆品種』 を打刻

アサヒコ Only One技術

✓ 絞りたて製法 ✓ こだわり にがり

製造ライン職人たちが徹底管理して製造される

※ 豆腐・揚げ全ての製品に『職人名』も打刻

賞味期限

25.02.08

山形県産 里のほほえみ

職人名 MASAKI 作

L 1402102301

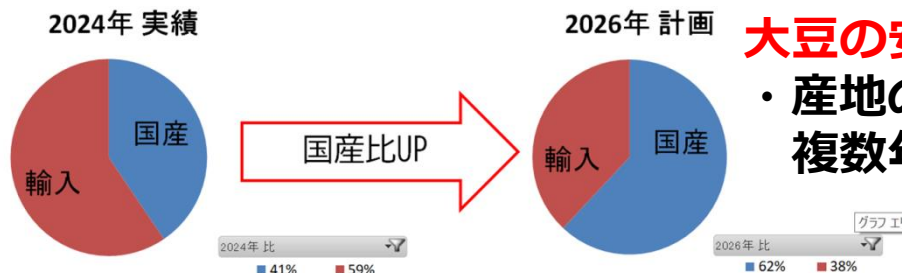
アサヒコが今求める『大豆』とは・・・

アサヒコ 取り扱う国産大豆産地

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

購買産地絶賛拡大中！！

年／大豆使用量比率



大豆の安定的使用

- ・ 産地の顔が見える大豆
- 複数年 契約栽培（長期取組み）



双方意欲アップ↑・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 ⇒ 過度な附带作業

（※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）

生産者／メーカーと双方メリット 使い易い新しい品種

- ・ 新品種 そらシリーズ（そらみずき テスト：アサヒコ評価高い）



保管拠点構築

**関東圏内でも『遠方や各地の大豆』
がより使い易くなる・希少種在庫確保**

アサヒコが今求める『大豆』とは・・・

豆腐バー・クラフト豆腐・クラフト揚げ・進化した豆腐シリーズ
これからもアサヒコは 更なる全く新しい商品開発に力を入れていく
豆腐市場を変革する **ゲーム・チェンジャーの役割**

- ・ **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の認知**（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の率先登用**（季節環境強い、単収良い、豆腐適正度 など）

『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（価値）

ロットの大型化・フレコン化



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
2025年2月3日