

ハウス食品グループ本社
広報・IR部 部長 仲川 宜秀

1986年 ハウス食品工業株式会社（当時）入社
R&D部門で製品開発等を担当。
2013年 アメリカ赴任、ハウスフーズアメリカ社
エルブリトーメキシカンフーズプロダクツ社 社長
2018年 帰国、ハウス食品グループ本社 広報・IR部長

ハウス食品グループは、下記4つのバリューチェーン（VC）を資源投下領域と定めて、事業成長を目指しています。

スパイス系VC



機能性素材系VC



付加価値
野菜系VC

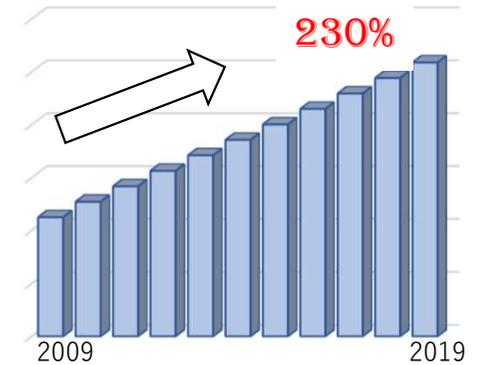


ハウス食品グループ米国事業の歩み

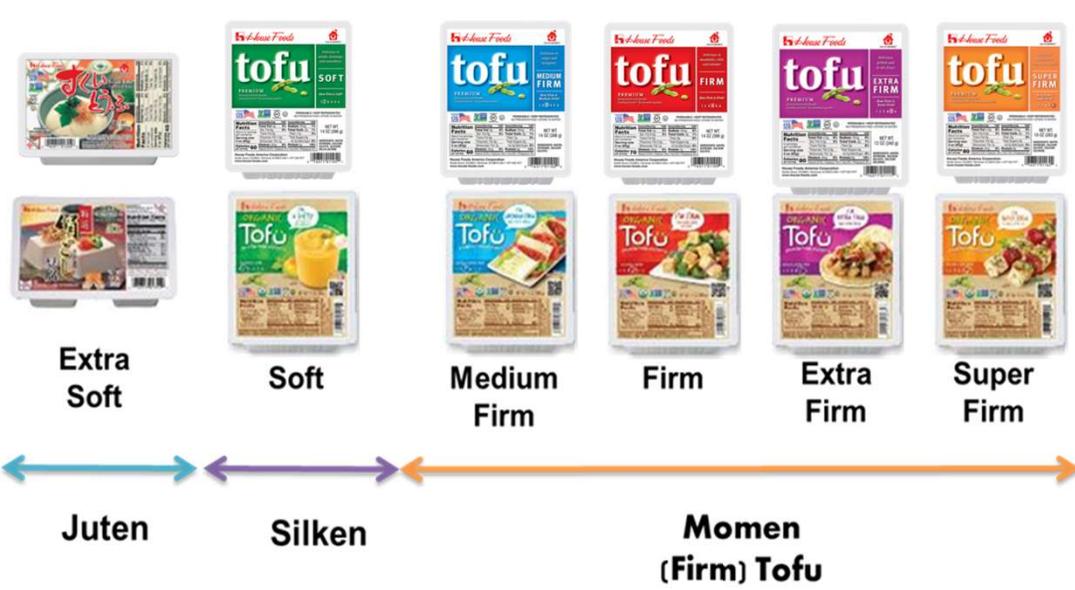
1981年	ロサンゼルス営業所を開設
1983年	日の出豆腐(1947年創業) に50%資本参加 ※1993年100%取得
1997年	ロサンゼルス工場稼働
2006年	ニュージャージー工場稼働
2012年	エルブリトーMFP社(肉代替) 買収
2020年	ロサンゼルス工場拡張・ライン増設

大豆系VC

大豆系VCの中核は、アメリカで展開している「豆腐」事業



Soy Food & Sustainable Future
大豆が拓く持続可能な未来





森永乳業 海外事業本部
海外事業企画部 部長 寺田 文明

<プロフィール>

森永乳業に技術系として入社。東京多摩工場勤務後、**中央研究所において、ロングライフ豆腐（LL豆腐）** や一般食品を担当。

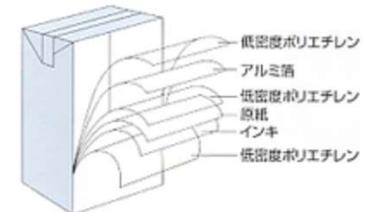
92年より米国駐在として、LL豆腐事業に携わる。ポートランドの合併会社（LL豆腐製造会社）の立上げに関わり、事務部門の責任者として勤務。

2019年より現在の海外事業企画部においてドイツB2B乳原料会社、**米国LL豆腐PBF事業**、ベトナム乳製品会社等を担当。

- 1974年 アセプティック豆腐を開発、製造を開始
- 1978年 米国への輸出販売を開始
- 1985年 **Morinaga Nutritional Foods, Inc.** 設立（ロサンゼルス）
- 1995年 **Pacific Nutritional Foods, Inc.** 設立（ポートランド）
- 1997年 PNF社「豆腐」製造稼働開始（東京工場より製造移管）
- 2017年 合併契約を解消。PNF社100%子会社化



- ◆無菌充填豆腐
- ◆容量：355ml
- ◆賞味期限：常温、12ヶ月
- ◆種類：ソフト、ファーム、エクストラファーム、ライトファーム、オーガニック、にがり



TBA(テトラ・ブリック・アセプティック)

Soy Food & Sustainable Future
大豆が拓く持続可能な未来



Alternative Section (Chilled) / Lazy Acres



Asian Food Section / Sprouts



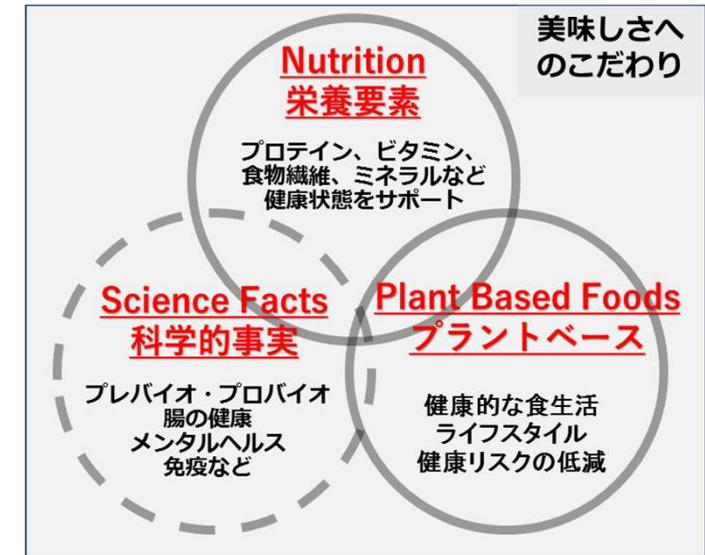
店頭POP例 (Whole Foods)



店頭シッパー / Stater Bros



新商品 「Mori-Nu Plus / Fortified Tofu」



アサヒコ
マーケティング本部 部長 池田 未央 氏

<プロフィール>

国内外の食品メーカーにて商品開発とマーケティングに従事し20年以上。
これまで「東京駅No.1手土産」「ギネス記録を持つ世界No.1贈答品」等を手掛け、食品の持つ魅力を最大化してきた。

2018年よりアサヒコへ入社し、豆腐が有する特長を生かし、身体だけではなく地球環境にもやさしい、これからの時代にそった未来志向の新たな豆腐の開発に取り組む。
昨年末に発売した「たんぱく質10gの豆腐バー」は半年で500万本を出荷し、多くのメディアで紹介され、話題を呼んでいる。

◆菓子業界でヒット商品の企画開発・ブランディングに従事



ココロの健康から
カラダの健康へ



◆株式会社アサヒコ

- ・創業1972年、国内5工場、豆腐業界第4位
- ・2014年から韓国Pulmuone社傘下
- ・「たんぱく質10gの豆腐バー」が累計700万本突破（9月現在）



Pulmuone



◆アサヒコ取り組み



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**

「TOFFU® PROTEIN」は昔から親しまれているお豆腐を生かし、美味しく、より健康的な食生活を実現するシリーズです。
毎日の食事を通じて美味しく植物性たんぱく質を取りながら、ごはんやお肉の代わりに召し上がれば、糖質やコレステロールを控えることもできます。
植物原料なので地球環境にもやさしい、これからの時代にそった未来のとうふです。

HIGH PROTEIN TOFFU®

植物たんぱくを強化した豆腐



MEATOFFU®

豆腐のお肉



TOFFU® Rice·Noodle

豆腐が原料の米&麺



* 22年度以降、対象品に順次SSAP訴求を予定

日本豆腐協会
会長 三好 兼治 氏

<プロフィール>

1990年、25歳で家業の豆腐屋である三好食品工業（株）に入社、2006年より代表取締役を務める。

また2005年より同業の朝日食品工業（株）（現（株）アサヒコ：本社埼玉県）の監査役、のち取締役まで務めた。この他、山口県にある（株）仁保庵の代表取締役会長も務める。

2013年より日本豆腐協会の理事、副会長を経て、2019年より会長を務める。趣味はゴルフとお酒。家族は両親、妻、子供3人、猫2匹。

<経営方針> 良心的な物造り



当社が常に心がけている事です。
物造りをする者として当たり前の事です。
でも、この厳しい世の中に忘れがちになる事ではないでしょうか。
だからこそ大豆を吟味し、
だからこそ品質管理を徹底する。
当たり前の事をあたり前に。
筑豊田川で豆腐家業を生業に百年、
川筋気質、頑固に守ります。

新製品：簡便性、健康志向対応 商品提案 ～7大アレルギー不使用/低カロリー～



お豆腐で作った ピッツァ



お豆腐で作った 明石焼き



協会の概要

会員相互の協調によって、豆腐製品の製造、品質、流通に関する研究、開発、教育を促進し、もってより良質、かつ、安全な製品を国民に提供するとともに、業界の健全な育成、発展に貢献することを目的として設立されました。会員は日本の豆腐業界を代表する豆腐製造業者です。

日本の伝統食品「豆腐」

豆腐は、我が国にとって古来から重要な植物性タンパク源として、手軽に、安価に購入できる大衆に親しまれた伝統食品です。

この伝統食品である豆腐、時代の変化、流通の変化と共に変わってきました。日本豆腐協会の会員は、これらに対応して、豆腐製品の生産、物流体制を整備してお客様のニーズに答えてきました。

これからも豆腐の持つ優れた機能性、栄養等を世界に幅広く正しく伝えていくことで、健康で持続可能な社会に貢献していきたいと考えています。

