

● 会社概要

創業：1972年 豆腐・油揚げ・豆腐加工品の製造販売

拠点：西新宿本社・全国5工場

● 豆腐業界のパイオニア

初



充填豆腐量産

1972

1999

2000

2006

2015

2020

2021

初

2連豆腐発売



初



賞味期限25日

初

ALPS製法特許



賞味期限90日



初



「豆腐バー」発売

「大豆・豆腐のお肉」発売



- 2050年 人口97億人 新興国の肉食化 肉の供給不足



+



=



「たんぱく質不足」により健康リスクが高まる

- アサヒコの使命

「たんぱく質格差社会」を無くす



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

- 大豆や豆腐を生かし、美味しく植物性たんぱく質を摂取
- お肉やご飯の代わりに召し上がれば、コレステロールや糖質を低減
- 植物原料だから環境にもやさしい未来のとうふ

● 豆腐バー

アサヒコ 全8種類
各流通様 専用品

SUSTAINABLE
U.S. SOY



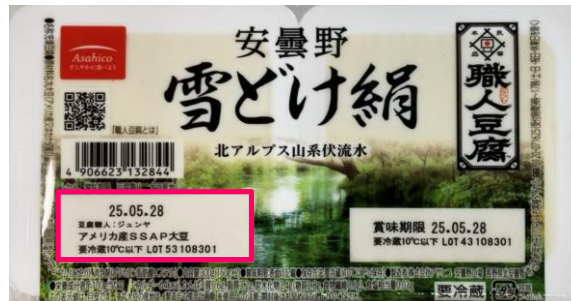
● 豆腐 & 油揚げ

👑 職人豆腐 (読み: クラフトとうふ)

- 職人制度導入 → 製品毎に『職人名』打刻
- 原料大豆への興味喚起 → 『産地・品種』打刻



25.04.24
あじ職人: トシカズ
アメリカ産SSAP大豆
LOT C3103L 255+GY1



25.05.28
豆腐職人: ジュンヤ
アメリカ産SSAP大豆
要冷蔵10℃以下 LOT 53 108301

● サイトでSSAP大豆を紹介

アメリカ産SSAP大豆

SUSTAINABLE
U.S. SOY

アメリカ産SSAP大豆とは、環境への負担が少なく、
サステイナブルな方法で生産・管理された大豆であることを証明する制度がSSAP認証された大豆です。

詳しくはこちら >