

羽二重豆腐株式会社

石川県金沢市

生産性向上 需要獲得 担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

がんもどきを主力にした大豆加工食品を製造販売し、健康と美味しさを届けている

- 小麦粉や卵白の使用を取りやめ、グルテンアレルギー市場やベジタリアン市場へ販路を拡大している
- 主力のひろうすはグルテンフリー、ミートフリー、GMOフリーで、国際競争力を有している
- 海外への展示会やイベントの出展やSNSの発信で直接消費者へ発信し商品の認知拡大、新規顧客層の取り込みを図っている

企業基本情報

所在地 石川県金沢市西金沢2丁目162番地
電話/FAX 076-249-1171/076-249-1174
URL <http://www.habutae.co.jp/>
代表者 代表取締役社長 藤原 英二
設立 1923年
資本金 4,000万円
従業員数 100人



会社概要

1923年の創業以来、大豆加工食品を専門に製造販売する老舗食品メーカーで顧客の期待に答え信頼される商品を提供している。商品開発、製造、販売まで全て自社一貫体制をとっており、顧客の健康を第一に考えて遺伝子組換えでない（Non-GMO）大豆を原料とした素材と金沢の美味しい水を使った豆腐にこだわり、安全・安心で美味しくて高品質な商品を全国各地に販売している。大豆の栄養を活かした健康に役立つ日本の伝統的な食材を世界に広めようと取り組んでいる。



ロゴマーク・調理例

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

海外のベジタリアン市場に向けて動物性原料使用を取りやめ

海外でのベジタリアンやグルテンアレルギー市場の拡大を見込み、ひろうす（がんもどき）の唯一の動物性原材料である卵白と小麦粉を使用しない完全植物性のひろうすを開発。現地に対応したメニューを提案することにより既存の健康意識の高い消費者向けの市場に加えベジタリアンやグルテンアレルギー市場等に向けた訴求を強化して海外の幅広い市場に向けた販路拡大に取り組んでいる。海外での展示会やイベントに積極的に出展して、直接マーケティング活動を行いながら販路開拓を進めている。



Vegan Street Fair 2017 in NYC

グルテンフリー、GMOフリー、ビーガンフレンドリー商品の開発

もともと大豆は栄養価が高く、豆腐は健康に良い食材として世界に認められている。欧米でのベジタリアンマーケットやセリアック病の広がりに着目して、同社が海外向けに開発した豆腐の加工品である完全植物性のひろうすはミートフリー、グルテンフリー、GMOフリーで食品添加物に依存していないため、健康的で安全で安心して高齢者から子供まで食べる事が出来る商品である。近年の食の健康志向の高まりで市場が拡大する中、日本の伝統的な食材として高い国際競争力を有している。



英語版フライヤー

海外ファンの取り込みとビーガン対応

海外販路開拓のために英語版のHPを新設し、海外のシェフが考案した同社製品を活用したレシピを紹介。Instagramを活用し、調理方法や食べ方のアレンジを紹介。世界的に評価されたレストランでのメニュー採用例やイベントでのがんもどきの紹介風景などを発信。消費者へ直接発信する事で市場認知度を高め、新規顧客層を開拓し継続的な受注、販路拡大につながるビジネスモデルを構築した。独自のメニュー提案やビーガン対応で日本食レストラン以外のレストランへの展開を可能にした。



海外シェフのレシピ紹介