

この情報は、Innova Market Insights社のデータベースを利用し当財団が独自で作成したものです。当財団はこの情報を用いて行う判断について責任を負うものではありませんので、ご了承の上ご活用ください。

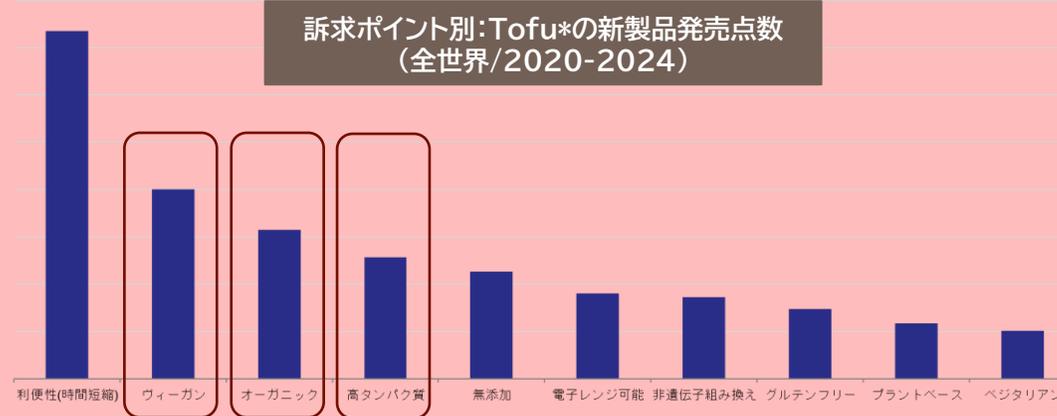
さっぽろ産業振興財団では、食品販路拡大の取組として海外での企業支援活動を行うとともに、現地市場調査を行っています。現地系スーパーではアジア・日本食材の取り扱いが少ない中、寿司やラーメンに並び、多くの店で見かける日本食材が「豆腐」でした。オーストラリアだけでなく世界各国で共通語として「Tofu」が浸透し、グローバル食材となりつつある今、今回のレポートでは、注目される理由や海外での豆腐の製品事例を紹介します。



## 豆腐が海外で人気の理由

Innova社のデータベースを活用し「Tofu」の訴求ポイントを調べると、右記のような結果となった。

本レポートでは、簡単な調理ですぐに食べられる「利便性(時間短縮)」のほか、日本ではそれほど意識されていない  
①「ヴィーガン向け」  
②「環境配慮(オーガニック)」  
③「高タンパク質」  
の3つが豆腐が海外で人気となった理由と捉えた。



### 注目ポイント

- ・豆腐がヴィーガン向けであるという視点
- ・添加物が少なく、加工がシンプルで済む豆腐は、環境への負荷が少ない持続可能な食材
- ・手ごろな価格で高タンパク質を取り入れられる

\*Tofu検索条件  
フリーテキスト:Tofu  
原材料:All soy, All Tofu

### 理由①ヴィーガン向け

豆腐がヘルシーな食べ物として注目度が高まっていることに加え、ヴィーガン対応しやすい商品であることも魅力の一つである。実際にオーストラリアのローカルスーパーでは、豆腐はベジタリアンコーナーで販売されていた。



チキンカツをチキンではなく豆腐を使用した料理。

United Kingdom, Oct 2024

[VIEW DETAILS](#)

クリックすると詳細が見られます

### 理由②環境配慮(オーガニック)

豆腐は世界的なオーガニックのトレンドと合致しており、データベースからも有機大豆を使った豆腐が多く見られた。また、豆腐の生産は、肉の生産に比べて環境への負荷が少ないとされており、持続可能な食材として環境意識の高い消費者に注目されている。



ポルチーニ茸とパセリを混ぜた豆腐加工品。このまま食べられる。地元のフェアトレード大豆を使用した、オーガニック認定商品。

France, Oct 2024

[VIEW DETAILS](#)

### 理由③高タンパク質

豆腐は低カロリー、高タンパク質、そして低脂肪の食品として知られており、これが健康志向の人々やダイエット中の人々にとって非常に魅力的である。また、肉に比べ安価に購入でき、調理も簡単。手ごろな価格で高タンパク質を取り入れることができる。



照り焼きソースで味付けした豆腐料理。簡単に調理でき、17gのタンパク質が摂れる。

United States, Nov 2024

[VIEW DETAILS](#)

## 海外で販売されている豆腐の製品事例

海外では、私たちが従来食べてきた方法でない新たな方法で豆腐が使われている。豆腐の硬さや形態に着目し、豆腐の新たな魅力が注目されている。

### 【日本大手企業の取り組み例①】 豆腐の硬さのバリエーションや種類に着目

日本の大手乳業メーカーは、日本の絹ごし豆腐の滑らかさとクリーミーさを再現した「Silken TOFU」シリーズを販売。硬さはSOFT・FIRM・EXTRA FIRM・LITE FIRMの4種類があり、この他にも枝豆や柚子フレーバーの豆腐も販売するなど、海外市場に合わせた豊富なラインナップを展開。

**Mori Nu Silken Super Soft Tofu**

United States, Sep 2024

[VIEW DETAILS](#)



### 【日本大手企業の取り組み例②】 タンパク質を手軽に摂取

日本の大手食品メーカーは、プロテインバーの代替品として「GO UMAMI BAKED TOFU BAR」を開発。低カロリーで手軽にタンパク質を摂取できることがこの商品の特徴であり、適度な硬さで味もおいしいため、今アメリカで注目を集めている。原材料にも配慮し、遺伝子組み換えされていない大豆を使用し、着色料・保存料・香料は不使用。



### 【海外企業の製品例】 豆腐を材料として使用

豆腐をメイン原材料として使用したケーキ。

United Kingdom, Mar 2023

[VIEW DETAILS](#)



スモークした豆腐とインゲン豆をペースト状にしたスプレッド。パンやクラッカーに塗る。

Slovenia, Nov 2024

[VIEW DETAILS](#)



豆腐とバジルを中に詰め込んだラビオリ・トマトソース。

France, Nov 2024

[VIEW DETAILS](#)



## まとめ

・「Tofu」は ①ヴィーガン向け②環境配慮(オーガニック)③高タンパク質 の観点から、日本食の枠を超え、海外市場において一般化された食品になっている。  
 ・国内では市場の縮小が続く豆腐業界だが、海外では豆腐のバリエーション展開や形態(デザート風豆腐、片手で食べられるバーなど)の変化など、日本食を知らない海外ならではの発想から、豆腐の新たな市場が広がっている。  
 ・これらの事例は、海外市場だけでなく国内市場においても、日本の伝統食材の新たな可能性として取り込むことが出来る。

## 参考データ

・Innova Database

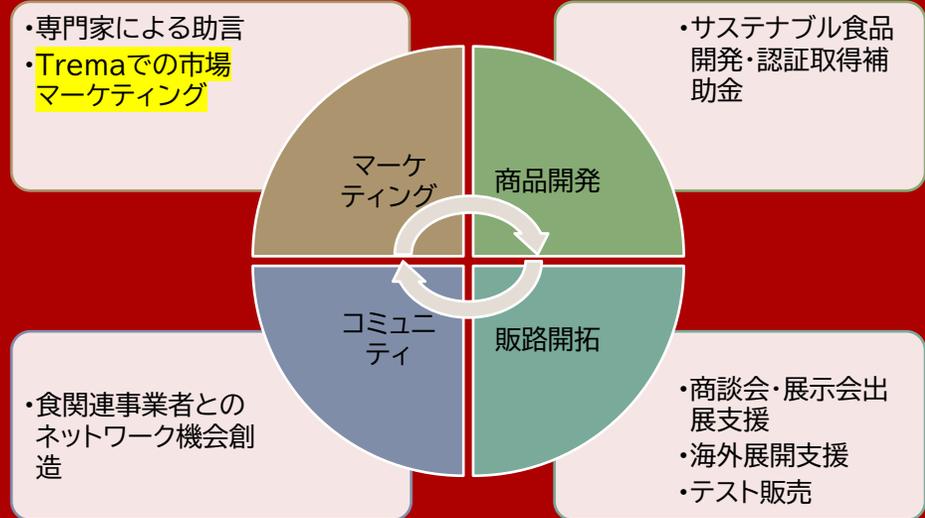
## 海外市場視察に行く前に Tremaを活用しませんか？

本レポートでは、食関連事業者が販路開拓や商品開発を検討していく上で、基本的な情報を提供しています。しかし、実際にターゲットを選定し、事業計画を立て、事業を進めていくためには、個別の情報収集や課題解決が必要となってくるでしょう。

「Trema」オリジナルレポートでは、世界90カ国の膨大な新商品情報が蓄積されたデータベースを活用し、貴社が求める情報を集めたマーケティング支援を行っています。

また、食産業振興課では、商品開発から販路拡大まで一社一社に合わせた伴走型支援を行っています。

ご興味ございましたらぜひ下記お問い合わせ先までご連絡ください。



### お申込み・お問合せ先

TEL : 011-820-2062  
 E-mail : food\_kikaku@sec.or.jp  
 HP : <https://sec.or.jp/hanro-kakudai/>

