掘りだそう、自然の力。

Calbee

相模屋

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年9月11日

カルビー株式会社

相模屋食料株式会社

カルビーと相模屋、米国豆腐メーカー「Hodo」の過半数株式を取得 ～米国で「食と健康」領域の市場を開拓～

カルビー株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼 CEO：江原 信、以下「カルビー」）と相模屋食料株式会社（本社：群馬県前橋市、代表取締役社長：鳥越淳司、以下「相模屋」）は、米国で豆腐や大豆加工食品の製造を手掛ける Hodo, Inc.（本社：カリフォルニア州オークランド、CEO：Minh Tsai、以下「Hodo」）の発行済株式の過半数を取得したことをお知らせいたします。これにより、カルビーは、米国市場において Hodo の既存ビジネスである植物性タンパク質をベースとした食品の製造販売に参入します。新会社において、カルビーは発行済株式の 58%、相模屋は 10%を保有します。

Hodo は、米国市場において高品質な豆腐や湯葉、その他植物ベースの食品を製造する有力企業であり、持続可能な食品の需要が高まる中、健康志向の消費者から高い評価を得ています。特に、植物性タンパク質を豊富に含む豆腐は、加工度が低く原料に近い食品として、健康や環境問題への関心が高まる米国市場で注目されています。

カルビーは、2023年2月に発表した3カ年の変革プラン「Change 2025」において、海外事業の拡大を重要な戦略の一つとして掲げ、米国市場を重点地域に位置づけています。また、「食と健康」領域への注力を新たな成長の柱とし、健やかな暮らしに貢献するビジネスモデルの構築を推進しています。このたび、カルビーは Hodo の子会社化を契機に、植物性タンパク質を足がかりとした新たな事業領域「食と健康」の拡大を米国市場で進めてまいります。

相模屋は、豆腐業界のリーディングカンパニーとして、伝統的なおとうぶづくりを基盤に革新的な商品を次々と開発し、伝統と革新を融合した新しい豆腐市場を創りあげることで、日本の伝統の豆腐文化を守りながらその未来をつくり続けてきました。相模屋は、Hodo が目指す米国における豆腐文化の普及をバックアップすべく、Hodo に対して技術支援を開始し、日本のおとうふのおいしさを米国の豆腐市場に広げてまいります。

カルビーと相模屋は、米国市場における Hodo のビジネスを基盤とし、両社のノウハウと知見を融合させることで、クリーンプロテインとしての豆腐を北米市場に定着させることを目指します。この取り組みを通じて、食と健康領域における消費者の課題解決に貢献し、新たな市場の創出に向けて協働してまいります。

【Hodo, Inc.について】 <https://www.hodofoods.com/>

Hodo は、2004 年に設立され、カリフォルニア州オークランドに本社を置く、米国有数の豆腐製造会社です。同社は、高品質な豆腐・湯葉・その他の植物ベース食品を生産しており、持続可能な食品の提供を目指しています。製品には、有機の非遺伝子組み換え大豆を使用しており、タンパク質が豊富で栄養価が高く、グルテンフリーであることが特徴です。

特に、Hodo の豆腐は独自の製法によって、しっかりとした豆腐の風味を保ちながら、調理しても崩れにくい堅さを実現しています。この品質の高さから、米国の健康志向の消費者のみならず、トップシェフにも広く支持されています。

・代表者 : *Minh Tsai*

・売上高 \$23.5M

・純資産 \$8.2M

【相模屋食料株式会社について】 <https://www.sagamiya-kk.co.jp>

以上