

多面的な社会課題を解決する「代替肉」の提供

ヘルシーで環境負荷も少ないことから、今、肉・魚に次ぐ第三の選択肢として注目される「植物性たんぱく質」。世界的に需要が拡大する中、伊藤ハム米久グループは、肉のような食感・味で満足度の高い代替肉商品を開発し、提供しています。

高まる代替肉需要、国内市場規模は約2倍^{※1}に

世界的な人口の増加に伴って食肉需要が増えることによる、将来的な食糧危機リスクが懸念されています。温室効果ガス排出量や水の使用量が大きい家畜の飼育を増やすことなく、食糧供給量を上げることが求められる中、注目を集めているのが、大豆など植物由来のたんぱく質を主原料として作られた代替肉です。

植物由来の主原料から作られた代替肉は、普通の肉に比べてカロリーが低く、環境負荷も少ないことから、近年、健康や美容、環境問題への関心が高い消費者からの注目が集まっています。

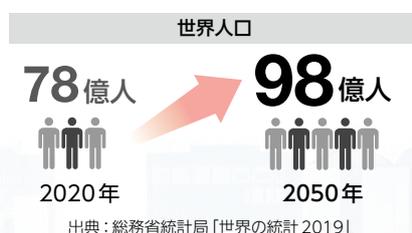
また、海外文化や価値観の浸透などを背景に、国内における需要も拡大しており、国内市場規模は、2030年には780億円^{※2}にのぼるともいわれています。

※1 2030年予測

※2 出典：株式会社シード・ブランニング「植物由来の代替肉と細胞培養肉の現状と将来展望」2020年5月

食糧危機リスク

- 世界的な人口増による食糧不足
- コロナ禍で見た、欧州・米国パッカー稼働減による供給不足



環境・社会課題への関心

- SDGs (持続可能な開発目標)
- 地球環境に配慮した商品や企業を支持する「エシカル消費」の広がり

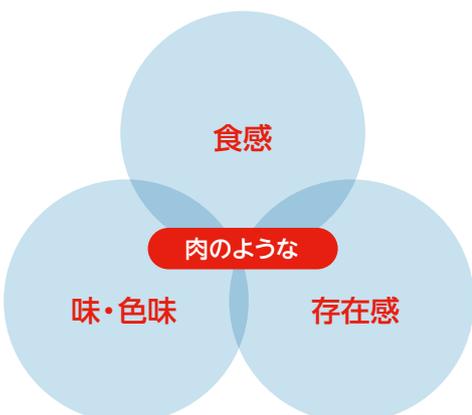


植物由来の主原料から作られた代替肉

国内市場規模

346億円^{※2}
(2020年予測)

納得するおいしさ × 選ぶ楽しさ 大豆たんぱくをはじめとするさまざまな植物性素材を試し、他の原料



まるでお肉のような食感・味・香りに仕上げた大豆ミート商品「まるでお肉!」シリーズ (計7品)



健康志向

- 低カロリー、糖質オフ・ゼロ、低コレステロールなど健康ニーズの高まり



食の多様性

- 海外文化や価値観の浸透

フレキシタリアン

ヴィーガン

ハラル

ベジタリアン

オーガニック食

お肉のような食べ応え、 おいさを再現した代替肉商品の開発

環境へ配慮しつつ高まる食肉需要に応えることが市場から求められる中、多様なライフスタイルにおける豊かな食生活の実現へ貢献することを目的に、開発をスタートしました。当社グループが長年培ってきた食肉加工技術のノウハウや、こだわりを織り交ぜながら、試行錯誤を繰り返して製品化し、食肉の食感・味・香りを限りなく再現するようなラインアップを揃えました。

まるでお肉のような「食べ応えや満足感」と「大豆の持つ健康感」を両立する植物性たんぱく質として、是非、皆様にお試しいただきたいと考えています。



上席執行役員
グループR&D責任者
中央研究所担当
曾根 正明

との配合を調整しながら食肉メーカーのこだわりを駆使し、「お肉じゃないのに、お肉のような食感、味・色味、存在感」を再現しました。



「量販店様向けミンチ商品」



電子レンジで加熱するだけで、代替肉を使用したメニューを手軽に食卓に並べることができる「AIRMEAT (エアミート)」シリーズ (計7品)