

【報道関係者各位】

2021年11月10日

植物肉開発のスタートアップ企業グリーンカルチャーとの共同開発商品 Oisixオリジナル「グリーンミート」販売開始 11/11(木)～ ～サステナブルリテール戦略において、植物肉関連事業を出資先企業と推進～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平、以下当社)は運営する食品宅配サービスOisixにおいて、植物肉の研究開発を事業とするグリーンカルチャー株式会社(本社:東京都葛飾区、代表取締役:金田郷史、以下GC社)の「グリーンミート」の発売を2021年11月11日から開始します。「グリーンミート」をOisixのオリジナルの原料で共同開発しました。当社は本年7月にGC社と資本、業務提携を発表しており、当社子会社であるコーポレートベンチャーキャピタルのFuture Food Fund株式会社のFuture Food Fund 1号投資事業有限責任組合(以下、FFF)からGC社への出資も実施しています。

昨今の環境問題への関心の高まりや、健康志向から植物肉は需要が増加傾向にあります。当社が推進しているサステナブルリテール戦略の中では、GC社との資本業務提携により植物肉関連事業を推進しています。



▲商品イメージ「グリーンミート」



▲調理例ガパオ炒め風

■ Oisixの商品取扱基準で共同開発したオリジナルのグリーンミート

植物肉などの代替タンパク質は、米国ではビヨンドミート、インポッシブルフーズが牽引し、市場が大きく拡大しています。世界の植物肉の市場規模は15年以内に1,000億ドル(約11兆円)を超えると推計され、米国では植物肉市場は1.5兆円、昨年と比較し45%成長しています。(※農水省調査報告書 2019年)日本国内でも、昨今ではコロナ禍における健康志向、また環境に対する意識の高まりから、植物肉は一定の市場規模になることが想定されています。

この度GC社と共同開発したグリーンミートはOisixの商品取扱基準に合わせて原料をオリジナルのものに変更しました。今後はOisixが食品宅配事業で培った知見を活用し、食卓でも取り入れやすい植物肉のレシピや食べ方の提案なども検討しながら、グリーンミートを使用した、加工食品やミールキットなどの開発を予定しています。

■ 植物から作った未来のお肉「グリーンミート」

「グリーンミート」は、大豆たんぱくを原料とした動物性原料不使用の植物肉です。動物性のミンチ肉と同様にお使いいただけることから、様々なレシピを再現することが可能です。フードテクノロジーにより動物のお肉のおいしさの再現、植物の持つヘルシーな面を両方同時に取り入れることができる新しいお肉です。100g当たり14.4グラムのタンパク質を含んでいます。「植物由来でありながら、お肉のような食感が感じられ、新しいお肉の選択肢として注目を集めています。」



▲調理例ミートソースパスタ風

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:横溝

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■商品概要

商品名: 植物から作った未来のお肉「グリーンミート」

主原料: 食用植物油(国内製造)(なたね油(遺伝子組み換えでない))、粒状濃縮大豆たん白、エンドウたん白、 など

内容量: 180g

発売日: 2021年11月11日(木)10:00～

価格: 550円(税込)

おいしくてヘルシーな植物肉「グリーンミート」です。フードテクノロジーにより肉の持つ旨味や食感を再現。動物のお肉のようなおいしさに加え、「健康」と「環境負荷軽減」も実現できる新しいお肉です。プラントベース料理の幅が広がります。

■お召し上がり方(必ず解凍してから加熱してください)

・中火で熱したフライパンに油を少し引いて解凍したグリーンミートをよくかき混ぜ、7分程度炒めると、チャーハン、パスタソース、ガパオライスの具などにすることができます。

・円形に丸め中火で片面2分ずつ焼きハンバーグ、ボール状に丸め170度に熱した油で1分30秒揚げ焼きすることでミートボールなど。幅広いメニューにご使用できます。

※加熱の際は中心までしっかり火が通るように調理してください。※電子レンジで調理しないでください。

URL: <https://www.oisix.com/sc/craftmarket> (Oisix定期会員限定販売)

■世界の代替タンパク市場について

昨今、発展途上国では経済成長により畜肉供給量が増加している状況がある一方、環境への意識の高まりから畜産は様々な制約から需要量を落としていくことが予想されています。そのため、プラントベースと並行して、培養肉の生産に乗り出すスタートアップも増えてきており、コストの抑制と規制緩和が進むと一定の市場規模になると想定されています。

■フードテックベンチャー グリーンカルチャー社について

グリーンカルチャー株式会社は、「健康と地球とずっと。」をテーマに掲げ、サステナブルな未来をつくるため、植物肉の開発・製造・販売を行っております。代表の金田郷史氏が、米国留学時に日本より多様性に富んだ現地の食環境に衝撃を受け、日本でもプラントベース食品を身近にしたいとの思いから、通信販売専門店として2011年に設立しました。2021年4月には、事業を運営する中で蓄積したプラントベース食品開発のノウハウを活かし、植物肉「Green Meat™」の開発に成功し、外食事業者向けの販売を開始しました。設立から10年間顧客に誠実に向き合う中で得た、最終消費者の嗜好に関する知見や、独自の研究開発データベースを活用することで、既存の畜肉を補うだけではなく、「畜肉よりおいしくて健康的」な植物肉を皆様の食卓へお届けできる未来を創造していきます。

URL : <https://greenculture.co.jp/>



■食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は333,850人(2021年6月末時点)で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に、必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は9,000万食(2021年8月時点)を突破しています。



■オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社(代表:高島宏平)は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」(持続可能型小売業)として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体で食品ロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:横溝

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)