

2024年11月14日

DAIZ エンジニアリング株式会社

## DAIZ エンジニアリングと ICL Food Specialties は大豆由来のたんぱく質素材 「ROVITARIS® SprouTx™」をヨーロッパ市場向けに展開します

優れた味、食感、栄養価値を実現する画期的なソリューションで、植物由来の肉・魚介類製品に新たな価値を提供

植物性タンパクで独自の特許技術を有するフードテック・ベンチャーである DAIZ エンジニアリング株式会社（以下、「DAIZ エンジニアリング」）と機能性食品素材のソリューションにおいてリーダー企業である ICL Food Specialties（以下、「ICL 社」）は、植物由来の代替肉・魚製品向けに、新しい大豆タンパク素材を開発しました。

**ROVITARIS® SprouTx™**は、独自の発芽技術を用いて製造された新しい大豆タンパク素材であり、「おいしさ」と「食感」と「栄養価値」に優れています。従来の市販品の官能評価における課題を克服し、植物性代替肉・魚製品において、次世代の取り組みを可能にします。

■ ICL 社 Rado Sporka 氏（Vice President, Food Specialties Commercial Business）によるコメント  
“ROVITARIS® SprouTx™は、DAIZ エンジニアリングとのパートナーシップにより実現した画期的な開発です。独特の「豆っぽい」味や苦味がない、新しく特別な大豆タンパク素材です。消費者により美味しく、より機能性に優れた植物性代替肉・魚製品をお届けすべく、その開発に素材面で共に貢献できることを大変嬉しく思います。”

■ DAIZ エンジニアリング 代表取締役 落合孝次によるコメント  
“ROVITARIS® SprouTx™の優れた特長の鍵となるのは、当社独自の発芽技術です。当社の革新的な製法により、「おいしさ」と「食感」と「栄養価値」が格段に上がっています。大豆タンパク素材がより身近なものとして普及し、食品メーカーが抱える様々な課題の解決に貢献する可能性をもつ、画期的な大豆タンパク素材だと考えます。”

ROVITARIS® SprouTx™は、11月19日から21日までドイツのフランクフルトで開催される欧州食品素材展「Food Ingredients Europe 2024」に出展され、2025年に商業販売を開始する予定です。

当該製品の詳細は、「ホワイトペーパー（技術白書）」をご覧ください。以下のリンクよりダウンロードが可能です。

<https://media.iclfood.com/rovitaris-sproutx-white-paper>

## ROVITARIS® SprouTx™

本プレスリリースの英語原文は、以下、ICL 社のホームページをご参照ください。

[ICL Food Specialties and DAIZ Engineering to Launch ROVITARIS® SprouTx™ Textured Soy Protein at Food Ingredients Europe 2024](#)

## ■ ICL Food Specialties について

ICL Food Specialties は、世界の食品産業、農業、工業が直面する人類の持続可能性の課題に対し、インパクトのあるソリューションを提供する、世界有数の特殊無機物メーカーである ICL グループの一員です。ICL グループは、臭素、カリウム、リン酸の独自資源を活かし、また、専門性の高いグローバル人材並びに R&D と技術革新力に対する強い集中を基盤に、幅広い末端市場において、成長を牽引しています。ICL グループはニューヨーク証券取引所とテルアビブ証券取引所に上場しています（NYSE と TASE : ICL）。世界で 12,000 人以上の従業員を擁し、売上高は 2023 年に約 75 億ドルに達しています。

詳細については、ICL FOOD SPECIALTIES の[ウェブサイト](#)をご覧ください。

ICL のインタラクティブな企業の社会的責任報告書にアクセスするには、[icl-group-sustainability.com](https://icl-group-sustainability.com) をご覧ください。

また、[LinkedIn](#) でも ICL の詳細をご覧ください。



## ■ DAIZ エンジニアリングについて

DAIZ エンジニアリングは、世界的なタンパク質不足をフードテックで解決し、食に革命を起こす最前線にいます。独自の発芽技術「落合式発芽法（O-GM : Ochiai Germination Method）」を活用し、分子レベルで植物由来の栄養成分の可能性を最大限に引き出し、植物を高付加価値原料に変える革新的な生産プロセスを構築しています。

私たち DAIZ エンジニアリングは、分子設計とプロセス・エンジニアリングの専門知識により、よりおいしく、より栄養価の高い植物性原料を開発し、植物由来食品の新時代への道を開きます。

