

2月9日、植物“肉”の日！注目&急成長中「植物性食品」市場最前線
フードテックベンチャー「グリーンカルチャー」
日本初「植物性とんかつ」を肉の日に発表

植物肉の研究開発を事業としてい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）は、「植物性とんかつ」プロトタイプの開発に成功しました。植物肉の開発技術において、大きな一枚肉を作ることは非常に難しいとされており、この度、国内初^(※1)の最先端開発技術として2022年2月9日（水）「肉の日」に合わせ、発表いたします。※1グリーンカルチャー調べ

グリーンカルチャーは植物肉「Green Meat™」の開発を行っておりますが、植物肉開発に用いる物理化学特性を解析・再構築するコア技術を横断的に活用することで、様々な動物性食品を植物で再現する取り組みを行なっています。



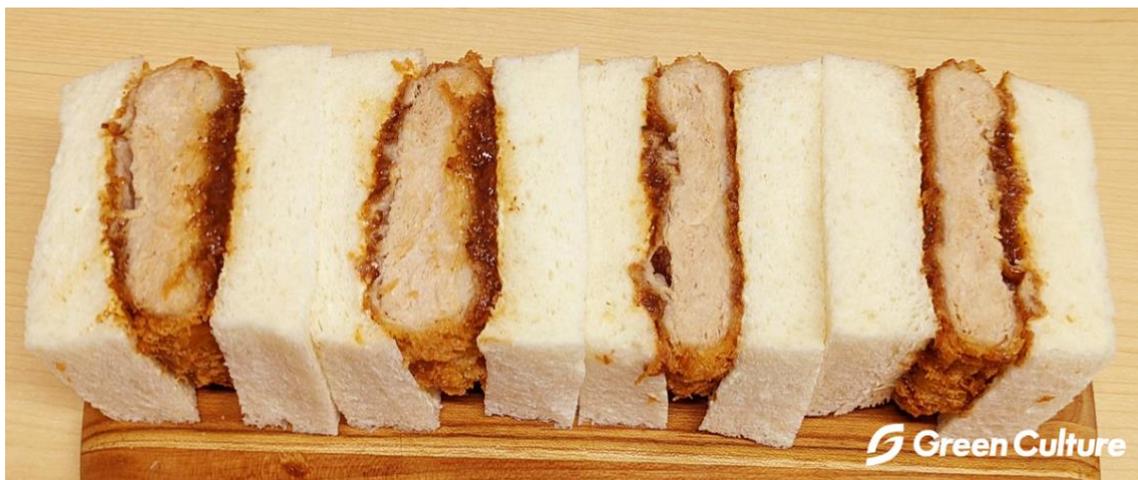
■「植物性とんかつ」開発背景と今後の展望

世界全体の食肉需要は増加傾向で推移しており、平成36（2024）年には豚肉が1億2,800万t必要になると見込まれています^(※2)。今後、豚肉の需給バランスが崩れ価格高騰につながることを見越し、新たな選択肢として「植物性とんかつ」を選んでもらいたい、という思いから開発に

挑戦しました。

当社では開発するプラントベース食品について、動物性食品の「代替」という概念を超えて、新たな食材として価値を感じ手に取っていただくことを目指しています。今回開発に成功した「植物性とんかつ」においても、様々な方に「美味しい食材」として価値を感じて手に取ってもらえるよう今後製造ラインを整え、本年中に量産化を目指して取り組んでいきます。

※2：農林水産省世界の食料の需給動向と我が国の農産物貿易 イ 食料需給をめぐる今後の見通し



■「植物性とんかつ」開発テストの結果報告

本製品の開発にあたり、「植物性とんかつ」と畜肉を使用した「かつ」との比較試験を実施いたしました。圧縮試験の結果、豚ヒレかつと近い食感を得ることに成功いたしました。また、他にも下記のような研究成果を得ることができました。

物性等	特徴
組織	顕微鏡で観察したところ、豚ヒレかつと近い組織が確認できた
固さ	圧縮試験上、豚ひれカツに近いデータが得られた
風味	豚の様な、甘い油の香りとコクを有する
形状	畜肉では不可能なジャンボサイズから、直方体に近い工業適性の高い形状で製造が可能



■植物肉「Green Meat™」概要 (<https://greenmeat.jp/>)

グリーンカルチャー株式会社が2021年4月に外食事業者向けに販売を開始した「Green Meat™」は、大豆ミートとは異なり、当社の独自技術に基づき大豆たんぱく等を原料とした動物性原料不使用の植物肉でお肉に近い満足感や美味しさを感じる製品です。ミンチ状のため畜肉と同様に様々なレシピに使用することができます。調理方法次第で牛肉料理、豚肉料理、鶏肉料理など



肉の種類に縛られず、どんな料理にも馴染みやすく調理しやすいことから好評いただいております。環境・健康に配慮したサステナブルな植物肉として多くの飲食店とコラボしており、既に、都内有名ラーメン店「麺屋武蔵」（「プラントベース角煮ら〜麺」でコラボ）や、「パレスホテル東京」、銀座 伊東屋が運営する「CAFE Stylo」などで採用されています。また今後は、外食での展開に留まらず大手流通ブランドでの小売販売も計画しております。

■グリーンカルチャー株式会社について (URL: <https://greenculture.co.jp/>)

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年に設立いたしました。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、外食事業者向けに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。

会社名：グリーンカルチャー株式会社

住所：東京都葛飾区東金町1-17-11 遠藤ビル2階（本店営業部）

設立年月：2011年2月14日

資本金：2.6億円（資本準備金を含む）

事業内容：植物肉 Green Meat™ 事業の展開、プラントベース食品専門通販サイト、Green's Vegetarian 等の運営

URL：<https://greenculture.co.jp/>

【仕入れに関する問い合わせ先】

グリーンカルチャー株式会社 マーケティング部

お問い合わせフォーム：

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