

2023 年 3 月 22 日

DAIZ 株式会社

代表取締役社長 井出 剛

植物肉の DAIZ、食料品専門店・北野エース都内 3 店舗にて

大豆ミート『粒ベジ』販売イベントを開催

さらに東京ソラマチ®では「粒ベジ特設ストア」を 1 日限定で開設

DAIZ アンバサダーのタレント・スザンヌさんも登場し、トークイベントや写真撮影会を実施

発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を開発・製造するスタートアップの DAIZ 株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：井出 剛、以下「DAIZ」）は、2023 年 3 月 18 日（土）に、食料品専門店・北野エース都内 3 店舗にて大豆ミート『粒ベジ』販売イベントを開催しました。



今回の販売イベントでは、食料品専門店・北野エース都内 3 店舗（渋谷 東急フードショー店、東武池袋店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店）に DAIZ アンバサダーのタレント・スザンヌさんが登場。2022 年 12 月より販売を開始した大豆ミート商品『粒ベジ』のに入った「特別粒ベジセット」を購入いただいたお客様との写真撮影＆サイン会を各店にて実施しました。

さらに、東京ソラマチでは 2 階イベントスペースにて「粒ベジ特設ストア」を 1 日限定で開設し「特別粒ベジセット」の販売の他、粒ベジを使用したオリジナルメニュー 3 種類の試食提供、スザンヌさんと MC のタ

レント・HEY！たくちゃんさんによるトークステージ、写真撮影＆サイン会を実施しました。当日「粒ベジ特設ストア」には大変多くのお客様にお越しいただき、粒ベジ試食メニューを召し上がった方からは「普通のお肉と違和感がなく、美味しい」「大豆ミートは気になっていただけ食べる機会がなかった。初めて食べたが、色々な味付けに合うので驚いた」「植物由来、かつ常温で保存期間が長いのは嬉しい」等の声を多くいただきました。

大豆ミート商品『粒ベジ』は引き続き、北野エース渋谷 東急フードショー店、東武池袋店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店をはじめとした北野エース一部店舗のほか、首都圏や中京圏、東北圏のスーパーマーケットを中心に現在販売店舗を拡大中です。

DAIZ は今後も植物肉を「より身近で新たな食の選択肢」としてお客様に提案し、豊かな生活とサステナブルな社会の実現を目指してまいります。

■イベントの様子



東京ソラマチでのトークステージでは、スザンヌさんと HEY！たくちゃんさんに粒ベジを使用いただいての感想、おすすめのポイントをお話いただきました。HEY！たくちゃんさんからは「とにかく水でもどさなくていいのが楽、開けてすぐ使えるのは嬉しいですね。タンパク質も豊富だから、周囲でダイエットやトレーニングをしている人にも好評でした」と使いやすさや栄養について、スザンヌさんからは「大豆ミートって味に癖があるものが多いイメージだけど、粒ベジは香りも味も癖がなくて本当に食べやすいし、食感がいい！」と、味や食感について、その魅力をお伝えいただきました。

さらに、粒ベジにおけるおすすめの食べ方について、渋谷でラーメン店を経営されている HEY！たくちゃんさんからは「いろいろな食べ方を試したのですが、味噌ラーメンなど、ラーメンのトッピングにしてもめちゃくちゃ美味しかったです。後は、豆腐の上にラー油、塩コショウ、かつおぶし、粒ベジをのせた”粒ベジ冷ややっこ”もおすすめです！粒ベジは幅広い使い方ができるので、料理の脇役にも主役にもなれる存在だと思います。」とお話いただきました。

一方でスザンヌさんからは、「私も日頃、色々なお料理に使っていますが、麻婆豆腐などの料理に入れてもすごく美味しいです！あとは、粒ベジと細かく刻んだお野菜たっぷりのドライカレーは、子供が野菜を沢山食べてくれる我が家の定番レシピですね。私の息子も今成長期なのでたんぱく質をしっかりとってほしいのですが、大豆ってなかなか食べさせづらくて…でも、粒ベジだと、お肉だと思って沢山食べてくれるので、とっても嬉しいですね」と、息子さんとのエピソードをまじえ、おすすめの食べ方を笑顔でお伝えいただきました。

■100%植物生まれのそのままミンチ「粒ベジ」

発芽大豆で作った「ミラクルミート」を原料に使用している「粒ベジ」は高タンパク・低糖質・コレステロールフリー・食物繊維豊富なミンチ肉形状の植物性食品です。水戻し不要で、そのまますぐにお料理に使えます。2023年3月に開設した DAIZ オンラインストアでも販売中。

DAIZ ONLINE STORE <https://daiz-online.com>



■発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」について

DAIZ は長年研究してきた独自技術により、従来の植物肉で課題とされていた、①味と食感に残る違和感、②大豆特有の青臭さや油臭さ、③肉に見劣りする機能性（栄養価）を解決し、美味しい植物肉の開発に成功しました。

従来の植物肉は、大豆搾油後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、「ミラクルミート」は原料に丸大豆まるごとを使用しています。さらに、オレイン酸リッチ大豆を使用することで、大豆特有の臭みを無くし、異風味を低減しています。

そして、味や機能性を自在にコントロールする「落合式ハイプレッシャー法」*1 によって大豆を発芽させ

ることで、旨味や栄養価を増大させます。さらに、発芽大豆をエクストルーダー（押出成形機）*2 により膨化成形し、肉のような弾力と食感を再現しています。

また、旨味や栄養価が増大した発芽大豆を使用しているため、他の原料や添加物を足す必要がなく、シンプルな製造プロセスを実現しました。

*1 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。（特許第 5722518 号）

*2 材料に水を加えながら、高温下でスクルーで圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う装置。

DAIZ について

DAIZ は、独自技術「落合式ハイプレッシャー法」をコア技術とした熊本発のフードテックベンチャーです。DAIZ が生み出した環境負荷の小さい次世代植物肉「ミラクルミート」の普及を通じて、サステナブルな食文化を啓蒙し、持続可能な社会の実現を目指しています。

商号：DAIZ 株式会社 (<https://www.daiz.inc/>)

代表者：代表取締役社長 井出 剛

所在地：〒860-0812 熊本県熊本市中央区南熊本五丁目 1 番 1 号 テルウェル熊本ビル 4 階

設立：2015 年 12 月 1 日

資本金：1 億円（累計資本調達額 95.8 億円）

事業内容：発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」及びその他の植物性食品の開発・製造及び販売

DAIZ ONLINE STORE：<https://daiz-online.com>