

2023年5月10日

DAIZ 株式会社

代表取締役社長 井出 剛

≪植物肉の DAIZ、台湾へ初進出≫

安心食品が運営する台湾モスバーガーにて

植物肉「ミラクルミート」を使用したプラントベースバーガー『モー・リー・バオ』

5月15日（月）より台湾国内で販売開始

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、安心食品サービス股份有限公司（本社：台北市、代表者：林建元、以下「安心食品」）が台湾国内で運営するハンバーガーチェーン・モスバーガーで2023年5月15日（月）より販売開始となるプラントベースバーガー『モー・リー・バオ』に、ミラクルミートが採用されたことをお知らせします。



摩力堡（モー・リー・バオ）
プラントベースほうれん草バーガー



摩力堡（モー・リー・バオ）
プラントベースほうれん草バーガーレタス

現在、台湾国内に304店舗（2023年4月末時点）を展開する台湾モスバーガーでは、国内におけるプラントベースフードへの需要の高まりを受け、これまでも代替肉を使用したメニューの開発・販売が行われてきました。そして今回、DAIZのコア技術である「落合式ハイプレッシャー法」により実現した、発芽大豆由来のミラクルミートの風味・食感を評価され、プラントベースバーガー新商品の『モー・リー・バオ』への採用に至りました。DAIZによる海外企業へのミラクルミート提供に関しては2022年4月に提供を開始したタイに続き、今回、台湾へ初進出となります。

また、2025年には熊本県上益城郡益城町に新工場の建設を予定しており、国内のみならず、海外への供給

に関してもさらなる注力をしていく予定です。

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。

■台湾モスバーガー ミラクルミート採用商品概要

商品名：摩力堡（モー・リー・バオ）

①プラントベースほうれん草バーガー

②プラントベースほうれん草バーガーレタス

※②はバンズではなく、レタスで挟んだハンバーガーです

価格：①単品 105 円（日本円：約 463 円）／ドリンク&ナゲットセット 205 円（日本円：約 904 円）

②単品 110 円（日本円：約 485 円）／ドリンク&ナゲットセット 210 円（日本円：約 926 円）

販売店舗：台湾国内 約 300 店舗（数店舗を除くほぼ全店）

発売日：2023 年 5 月 15 日（月）～ ※7 月中旬までの販売を予定

※本商品は日本国内での販売はございません

※販売店舗数や販売期間は予告なく変更となる可能性がございます

※日本円での価格は 2023 年 5 月 10 日 9:00 時点のものとなります

<商品特徴>

ミラクルミートのパティに合わせたクリームソースで味付けし、ほうれん草とトマトを挟んでヘルシー感を演出。さっぱりとしたライトテイストになっています。

■安心食品 ご担当者様よりコメント

DAIZ のミラクルミートはパティにした際に、食感がとても良く、大豆臭やパサつきが少ない点を評価し、今回商品への採用を決定しました。最終的に完成した商品においては、社内から「牛肉を用いたハンバーガー商品と遜色ない」との意見も出たほどで、自信をもってお客様にご提供したいと考えています。

■DAIZ 社よりコメント

今回、安心食品様にミラクルミートを採用いただき、台湾モスバーガーにてプラントベースバーガー『モー・リー・バオ』が販売されることを大変嬉しく思います。

DAIZ の特許技術である落合式ハイプレッシャー法は、大豆を発芽させることで、美味しさ、栄養価、さらには消化吸収をアップさせます。また大豆のもつ臭みも減らします。

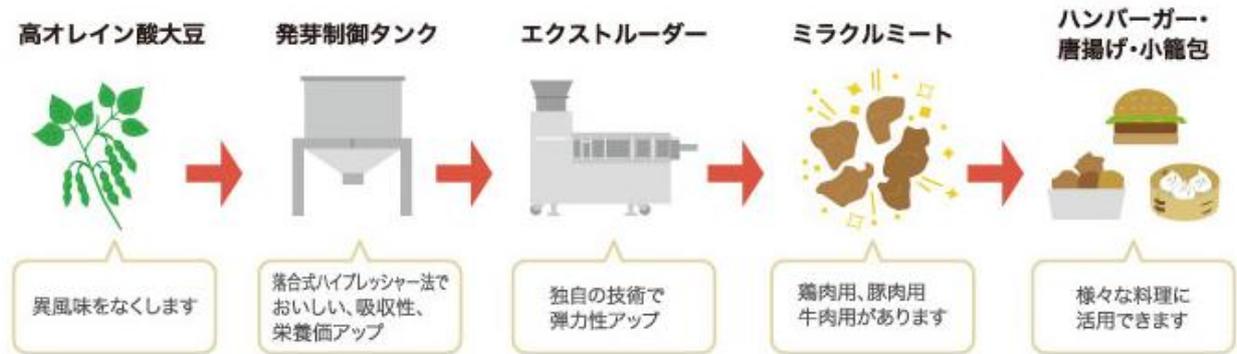
ここに安心食品様の優れた調理、味付け技術が加わることで、きっと台湾の皆様にも満足していただける商品になると確信しています。

■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、高温下でスクリュ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。

■サステナブルな世界の実現に寄与する植物肉

植物肉（プラントベースミート）は、牛・豚・鶏に次ぐ新たなお肉のカテゴリー・次世代の食品として注

目が高まっています。地球温暖化の原因である温室効果ガスの排出を抑える効果が高く、同時に 2030 年に予想されているタンパク質危機の解決の一助となる代替タンパクともなる植物性食品（プラントベースフード）です。欧米やアジアでの市場成長も著しく、日本でも徐々に認知が広がっている植物肉は、世界で 9 兆円を超える市場と見込まれています*3。DAIZ は植物肉「ミラクルミート」の普及を通じて、国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成とサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

*3 UBS「MARKETS INSIDER NEWS（Jul 19,2019）」より。

安心食品について

安心食品は 1990 年に日本のモスフードサービスと台湾の大手電機メーカー東元電機（TECO）の合併会社として設立。1991 年に台北市にモスバーガー台湾 1 号店を初出店し、現在台湾国内に 304 店舗を展開しています。（2023 年 4 月末時点）

■台湾モスバーガー 公式 HP URL：<https://www.mos.com.tw/index.aspx>

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>