

2023年10月5日

DAIZ 株式会社

植物肉の DAIZ、鹿児島銀行から 2 億円調達

フードテックで地域経済の活性化へ寄与を目指す

特許技術「落合式ハイプレッシャー法」により、機能性、栄養価を引き出した植物肉「ミラクルミート」を開発・製造するフードテックベンチャーの 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、株式会社鹿児島銀行（本社：鹿児島県鹿児島市、取締役頭取：松山 澄寛、以下「鹿児島銀行」）から 2 億円の資金を調達しましたことをお知らせします。



はじめよう、あたらしいコト。
鹿児島銀行



■鹿児島銀行からの資金調達の概要

鹿児島銀行は 2003 年から全国の地方銀行に先駆け、地域の基幹産業である 1 次産業を基点とし、派生する関連産業まで含めたサプライチェーンに係る産業群（アグリクラスター）向けの支援を行うアグリビジネスに注力し、「農業・畜産業（林水産業）」、「食品加工業・各種卸売業」、「流通業・小売業・飲食業」をアグリクラスターと捉え、様々な経営課題に対する一貫した支援を実施しています。

また、投資先の長期的な成長にコミットする長期投資の重要性を掲げ、事業の創生期からのサポートおよび成長期・安定期にある投資先の更なるバリューアップに取り組む「かごしまバリューアップ投資事業有限責任組合」への出資、経済産業省が実施する「ディープテックベンチャーへの民間融資に対する債務保証制度」の指定金融機関として採択を受けるなど、スタートアップ企業への支援に努めるとともに、地域における新たな協業やイノベーションの創出を支援することで、地域経済の活性化への寄与を目指しています。

一方、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。環境負荷の小さい次世代植物性食品「ミラクルミート」「ミラクルエッグ」の普及を通じて、豊かな選択肢のある食生活と持続可能な社会の実現を目指しています。

DAIZ は「肉の代わりに植物肉を食べる」のではなく「肉や魚と植物肉を一緒に食べる」、すなわち畜産・水産業と共存する「ハイブリッド戦略」を提唱し、国内外の小売・流通企業や食品メーカー、外食等、幅広い企業へミラクルミートを供給しています。さらに 2023 年 8 月には次世代植物性液卵「ミラクルエッグ」の素材開発、ならびにミラクルエッグと鶏卵を混ぜ合わせたハイブリッド液卵の開発に成功しました。

DAIZ は現在上場企業 17 社を含む 33 社から出資を受け（累計資本調達額 97.8 億円）、大手事業会社との資本業務提携による製品の付加価値向上を目指した協業や、海外の植物肉マーケットへの積極的なアプローチを推進しています。

今回鹿児島銀行より調達した資金は、国内外でのミラクルミートの供給拡大を見据えての発芽・植物肉新工場の建設、および増産体制の構築に必要な人材採用などに充てる予定です。DAIZ は九州・熊本の地からフードテックを通して地域経済の活性化への寄与、およびグローバルな持続可能社会への貢献を目指します。

■DAIZ 代表取締役社長 井出 剛よりコメント

鹿児島銀行様は、DAIZ の出身母体で熊本を拠点とするアグリテックベンチャーの農業法人・株式会社果実堂がまだ先行投資期の 2013 年 12 月に民間銀行として初めてプロパー融資を実行していただいて以来、10 年以上のお付き合いとなります。その間、鹿児島銀行様には地元九州の金融機関として他の金融機関に先駆けて果実堂と取引を深めていただいた経緯があり、2015 年 6 月には金融機関として初めて果実堂に資本参加（政策投資）を、2016 年 2 月には第 1 回無担保社債（私募債）の引受けをしていただくなど、本日に至るまで果実堂の成長を株主兼主要取引銀行として長く支えていただいております。その後果実堂は三井物産、カゴメ、トヨタ自動車等の出資を受けて現在、ベビーリーフ生産量日本一を誇る農業法人にまで成長いたしました。

果実堂の社内ベンチャーとして創業した DAIZ においても、創業期の 2018 年 12 月のシードラウンドにおいて CVC（かごしまバリューアップファンド）を通じてベンチャー投資を実行いただいたことに続き、この度、鹿児島銀行様本体からもご出資（政策投資）いただけることを、大変心強く感じております。

DAIZ・果実堂ともに地方発のベンチャー企業として、より一層自社の成長発展をはかるとともに、農業・食品分野において地域社会の発展へ貢献を目指してまいります。

■発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」について

従来の植物肉は、大豆油を搾った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、DAIZ では原料に丸大豆やえんどう豆をまるごと使用しています。

素材の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 を用い、発芽時に旨味や栄養価を増大させた発芽大豆や発芽えんどう豆を生産します。

さらにその後、発芽大豆や発芽えんどう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た植物肉「ミラクルミート」を生産しています。

*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。



鹿児島銀行について

会社名：株式会社鹿児島銀行 (<https://www.kagin.co.jp>)

取締役頭取：松山 澄寛

本社：鹿児島県鹿児島市金生町 6 番 6 号

創立：1879 年 10 月 6 日

DAIZ について

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

代表者：代表取締役社長 井出 剛

本社：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：2 億円（累計資本調達額 97.8 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