

2023年11月6日

DAIZ 株式会社

## 植物肉の DAIZ、セブン・イレブン・ジャパンへの植物肉原料供給を拡大

『みらいデリ』新商品が登場 植物肉原料の採用商品はシリーズ合計 12 品に

次世代植物肉原料「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、株式会社セブン・イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）が、2023 年 7 月に発売を開始した『みらいデリ』シリーズ新商品発売に伴い、10 月 30 日週より順次発売開始の 11 商品を含む合計 12 商品へセブン・イレブン専用に開発した植物肉原料の供給を拡大しましたことをお知らせします。



### ■DAIZ 植物肉原料使用 セブン・イレブン『みらいデリ』新商品ラインアップ



みらいデリ おにぎり ツナマヨネーズ

価格：135 円（税込 145.80 円）

販売エリア：全国

発売日：11 月 7 日（火）※沖縄は 11 月 14 日（火）



**みらいデリ おむすび 和風ツナマヨネーズ**

価 格：150 円（税込 162 円）

販売エリア：全国

発売日：11 月 7 日（火）



**みらいデリ キーマカレー**

価 格：500 円（税込 540 円）

販売エリア：全国

発売日：11 月 5 日（日）より順次



**みらいデリ ごま豆乳担々麺**

価 格：580 円（税込 626.40 円）

販売エリア：首都圏、長野山梨、静岡、関西、  
中国、四国

発売日：11 月 15 日（水）より順次



**みらいデリ ラップ タコスミート**

価 格：298 円（税込 321.84 円）

販売エリア：全国（沖縄除く）

発売日：10 月 31 日（火）より順次



**みらいデリ ロール たんぱく質が摂れるチキン&チリ**

価 格：410 円（税込 442.80 円）

販売エリア：全国（沖縄除く）

発売日：11 月 7 日（火）より順次



**みらいデリ ロール ツナ&ブロッコリー**

価 格：260 円（税込 280.80 円）

販売エリア：全国（沖縄除く）

発売日：11 月 7 日（火）より順次



**みらいデリ ツナマヨネーズロール**

価 格：148 円（税込 159.84 円）

販売エリア：全国（沖縄除く）

発売日：11 月 7 日（火）



**みらいデリ チリミート&スパイスチキンサラダ**

価 格：398 円（税込 429.84 円）

販売エリア：全国（沖縄除く）

発売日：11 月 7 日（火）より順次



**みらいデリ 担々風ラーメンサラダ**

価 格：380 円（税込 410.40 円）

販売エリア：全国（北海道除く）

発売日：11 月 7 日（火）

< DAIZ 植物肉原料使用 現在販売中の『みらいデリ』 >



**みらいデリ ジューシーメンチカツ**

価 格：176 円（税込 190.08 円）

販売エリア：全国

発売日：11 月 7 日（火）※北海道は 11 月 8 日（水）



**みらいデリ ナゲット 5 個入り**

価 格：240 円（税込 259.20 円）

※商品はエリアにより一部、価格や規格が異なります。

※画像はイメージです。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1円未満は切り捨てとなります。

参考：2023年11月2日（木）株式会社セブン・イレブン・ジャパン発表プレスリリース

『みらいデリ』商品のラインアップ拡大 ～全国のセブン-イレブンで10月30日週から順次発売中～

[https://www.sej.co.jp/company/news\\_release/news/2023/202311021530.html](https://www.sej.co.jp/company/news_release/news/2023/202311021530.html)

## ■DAIZ×味の素共同開発 植物肉原料について

DAIZのコア技術である「落合式ハイプレッシャー法」<sup>\*1</sup>と味の素社の「おいしさ設計技術」を用い、セブン・イレブン専用の植物肉原料を共同開発しました。

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」により、大豆・えんどう豆の旨味や栄養価を増大させて発芽させ、発芽した大豆・えんどう豆をエクストルーダー（押出成形機）<sup>\*2</sup>により膨化成形し、肉のような弾力と食感を実現した植物肉原料を製造しています。

\*1 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にて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。

## ■ハイブリッドフードの広がり

昨今の欧州を中心とした植物肉市場においては、肉や魚との共存、すなわち動物性たんぱく質と植物性たんぱく質を組み合わせる「ハイブリッドフード」という考え方が広まりつつあります。DAIZは大豆の発芽段階において「落合式ハイプレッシャー法」により素材本来のうま味や栄養価を増大させる技術を用いて、余計な添加物を加えずに「おいしさ」を実現するべく、植物肉原料「ミラクルミート」と肉や魚を混ぜる「ハイブリッド製法」を推奨し、国内外の小売・流通企業や食品メーカー等へ植物肉原料を供給しています。

今回の『みらいデリ』シリーズにおいても、おにぎりやキーマカレー、ごま豆乳担々麺、メンチカツなどの商品でハイブリッドフードをお楽しみいただけます。

## ■DAIZについて

2023年10月、シリーズCラウンドにおいて総額71億円超を調達<sup>\*3</sup>し、累計調達額は国内フードテック企業として最高額の131億円超となりました。2025年2月には熊本県内に建設する新工場の操業開始を予定しています。<sup>\*4</sup>

\*3 2023年10月12日発表のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000058.000052858.html>

\*4 2023年10月12日発表のプレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000059.000052858.html>

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

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

代表者：代表取締役社長 井出 剛

設立：2015年12月1日

資本金：2億円

事業内容：植物肉原料「ミラクルミート」・植物性由来液卵「ミラクルエッグ」及び植物性代替食品の開発・製造・販売

