

おいしい、健康、環境にもやさしい食の新たな  
選択肢に向けた大豆ミート市場創造への挑戦

# デニース 大豆ミートハンバーグ



▼大豆ミートのメニューはこちらをご覧ください。

## MENU



おろしハンバーグをはじめ定番のハンバーグメニューを+100円(税込)\*で大豆ミートハンバーグに変更が可能  
※2023年3月7日以降



おいしい「ゼロミート」の提案で  
新たな食の選択肢を定着させる

多様化する食生活や健康志向の高まりとともに、栄養バランスの配慮や体への気づかいを重要視するニーズにお応えするため、デニースでは「畑のお肉」ともいわれている大豆ミートを使用したメニューを21年5月から首都圏で販売を開始。22年3月より全店舗に拡大し、同年9月からは一部のハンバーグメニューのパテを大豆ミートへ変更が可能となりました。

昨今、世界的な人口増加による「タンパク質危機」や「畜産における環境課題」（次ページ図参照）など、人類の生存には欠かすことができない栄養素の一つである「タンパク質」を取り巻く問題は、深刻さを増しています。これに対し、現状打破の一手としてデニースで提供するハンバーグのパテを、大豆を使用した代替肉に置き換えることで、おいしさや健康面はもちろん、環境に配慮した「エシカルな消費」にもつなげられるのではと考え、商品開発をスタートしました。

一方で、国内では大豆ミートの普及に年数を要しており、スーパーなどで

の取り扱いも発展途上のため、大半の方がまだ食べたことがないというのが実状です。デニースでは、こうした現状から、まずは調理された食材として提供し、大豆ミートを気軽に試すことができる機会を創出、認知度を高めることで、新たな市場の創造に挑戦しました。

食べておいしくなければ日常的な選択肢になり得ないため、開発に際しては味も重視。大豆ミートを完成された「メニュー」として提供する外食産業において、ソースとの相性など市販品とは異なる難題に妥協なく挑んでくださったのが、大塚食品様とスターゼン様のチームです。両社の「デニースの味と品質」への深いご理解と、高い技術力が結実したのが、「生のパテを店舗で焼いて仕上げる」という現在の形。これにより動物性原材料不使用を買きつつ、でき立てならではの香ばしさやおいしさを実現する「ゼロミート」というわかりやすいメッセージを発信できました。

このように食の新たな選択肢を提示しつつ、今後の地球環境や世界情勢の変化をふまえ、お客様とともにさらにできることを探していきます。

大豆のリーディングカンパニーとしての技術力で普段の食事にプラスの選択肢を



大塚食品株式会社  
琵琶湖研究所  
プラントベースフード開発室  
室長  
竹村 和志 氏

当グループは2000年代から「大豆を通じて食糧や環境問題を解決する」という理念のもと、大豆製品の開発に取り組んできた知見と技術力があります。ゼロミート製品では2018年11月に市販製品を発売、その普及のために外食産業向けの製品開発に着手しました。ビーガンレストランなどではなくデニース様とパートナーを組んだのは、「普段の食事に取り入れていただく」という目標に向け、より多くの方に届けたいと考えたからです。開発過程では、既存の肉のパテを手でほぐしたり旨味を分析したり、リバースエンジニアリング\*の手法で味や食感を追求。今後も常に最新技術を取り入れるなど工夫を重ね、デニース様の全ハンバーグメニューを大豆ミートに置き換えが可能な製品開発を目指します。

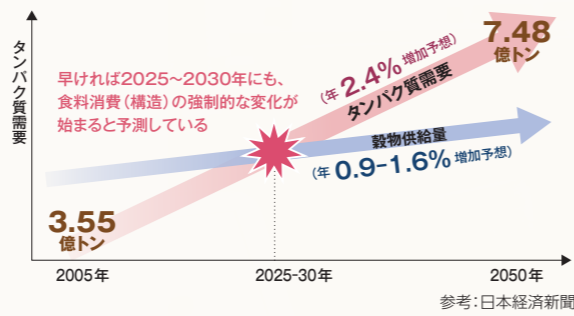
長年のパートナーシップが創造する  
支持され続ける味と品質



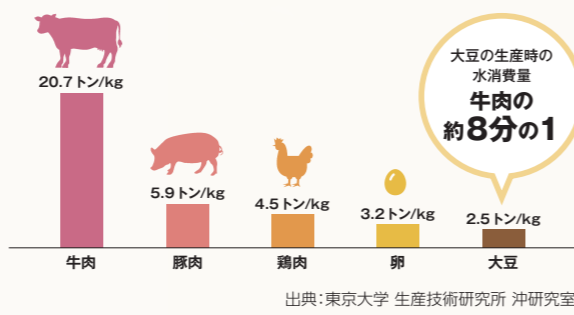
スターゼン株式会社  
営業本部FS統括部  
第1営業部 第1営業グループ  
グループ グループリーダー  
宮崎 健司 氏

当社は食肉専門の商社ですが、将来的に肉だけではタンパク質源が足りなくなるといった危機感のもと、大塚食品様とともにお客様に支持していただける大豆ミートの開発を進めてきました。当社はデニース様とハンバーグのパテなどの肉メニューを長年ともに開発してきた経緯があります。そのため開発現場である加工工場の意識は高く、今回のゼロミートハンバーグの製造に際しては、「動物性原材料の混入を避けるため、使用部品を色分けし、食肉加工ラインと完全分離」をして取り組んでいます。今後大豆ミートが、牛・豚・鶏に次ぐ、タンパク質源の新しいカテゴリーの一つとして認知が広がるような潮流をデニース様と一緒に起こることを目標とし、より良い製品の開発を進めていきます。

### タンパク質の需要と供給



### タンパク質を多く含む食品の生産に伴う水消費量



### 世界で問題視されている「タンパク質危機」とは?

国連の人口予測によれば、世界の人口は2030年には85億人、2050年には97億人になるとされています。こうした中で問題視されているのが食糧不足、とくにタンパク質の不足です。現在、タンパク質の摂取源はその多くを食肉に依存していますが、食肉の生産には、大量の水や穀物、土地を必要とします。将来的には、こうした資源の不足から、食肉によって全人口に必要なタンパク質を確保するのは難しくなるとされ、タンパク質の需給バランスが崩れる「タンパク質危機」が起こるといわれています。

### 畜産における環境課題

牛から発されるゲップ(メタン)は、二酸化炭素の約25倍の温室効果があるといわれています。2018年度の日本の農林水産分野の温室効果ガス排出量は、約5,000万トン。そのうち牛のゲップや家畜排せつ物関連から発生する温室効果ガスは、約1,370万トンと全体の約3割を占めています。また、牛肉1kgを生産するには約20.7トンの水が必要とされています。これに対し、大豆1kgを生産するのに必要な水は約2.5トンと牛肉の約8分の1となり、豚肉や鶏肉と比較しても約半分。少ない水資源でより効率的に生産できるのです。

\*既存の製品を分解するなどして構造を分析し、仕組みや製造方法などを知る手法のこと