

今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？



バーガーパティの
パッケージ



プラントバーガーの調理例

第6回日本ベジタリアンアワードで企業賞
を受賞された蝶理株式会社を、橋本晃一が
ご紹介いたします。

今月のベジーさん

～PartnerM 社/Greenwise 社の
輸入代理店～

蝶理株式会社

● Greenwise の紹介 ●

Greenwise はロシアの植物性食品素材メーカーである PartnerM 社の代替肉を使用したヴィーガンブランドです。エシカル・健康・環境のキーワードをもとに、生命や自然に危害を加えることなく誰もが好きな味を楽しむことができるよう、肉の味、食感、見た目を完全に再現したプラントベースフードを展開しており、2018 年よりロシア国内のスーパーマーケット等でヴィーガン製品の販売を開始しヨーロッパへも輸出を始めています。

● 代替肉の商品開発 ●

PartnerM 社の代替肉は、遺伝子組換え作物栽培が禁止されているロシア産の脱脂大豆や小麦グルテンを主に使用し、独自の技術力により他社にはない、まさに肉のような繊維感・弾力を実現していることが最大の特徴です。Greenwise ロシアではこの肉の食感に非常に近い代替肉の家庭用小分け製品や、プラントベースジャーキー、肉の代わりにすぐに使用できるチルド製品、パティ等の冷凍製品を展開しており、ベジタリアン、ヴィーガンの方はもちろん、フレキシタリアン、ミレニアル世代、アスリート、健康的な生活を支持する幅広い層に楽しんでいただけます。

蝶理株は Greenwise の輸入代理店として同コンセプトを受け継ぎ、日本人の皆様に好まれるような製品開発をしています。

● 蝶理の活動や取り組み ●

現在、**蝶理株**ではロシアの輸入代理店として、代替肉原料および Greenwise ブランドでの**ヴィーガン対応業務用冷凍総菜および一般消費者向けスナック**（プラントベースジャーキー）の開発・販売を進めています。

原料供給としては2019年に本格的に日本市場への紹介を開始して以降、多くの食品企業から問い合わせがあるそうです。

● 代替肉の開発や展開 ●

PartnerM 社の代替肉は繊維感・弾力に優れた原料であり、代替肉では一般的な挽肉タイプのみならず、牛肉・豚肉・鶏肉それぞれの食感を再現することができるグレードを個別に取り揃えているとのこと。

今では、肉に近い食感を実現するための水戻しの方法や調味液の調整についてもノウハウ提供を行っており、少しずつ実用例が増え始めているそうです。

● 一般消費者に向けて ●

また、業務用最終商品として、業務用冷凍総菜の**プラントミート**からあげ、やきにくを展開しているほか、**プラントミートチャーシュー**、**パンバンジー**等も上市予定です。植物性原料のみを使用し、代替肉原料のために調整した**調味料**、**植物性油脂等**で**大豆臭をマスク**しながら肉本来のうまみ、ジューシーさを再現しています。

一般消費者向けには肉を思わせる硬さ、ほぐれ感にこだわり、日



プラントミートのバンバンジー



各種代替肉のパッケージ



弊協会が事務局を務める国家プロジェクト「農水省ベジタリアン」

●代替肉市場は世界的に拡大●

Greenwise の最終商品は**ヴィーガン仕様でありながら美味しさ**を追求した商品です。ブランドの理念をより広く知ってもらうため、今後、日本語版ホームページやECサイト、インスタグラムにて情報発信を行っていく予定。ヴィーガン、フレキシタリアン、健康や環境に関心のある全ての方々に気軽にプラントベースフードを楽しんでもらえるきっかけになることを願っています。

●今後の展開●

本人好みの味付に調整した**プラントビーフジャーキー**を開発しました。1袋約100kcal、たん白質含量10gと高たん白でヘルシーなおやつ・おつまみとして楽しんでいただける商品になっています。代替肉原料は、少しでも動物性たん白の消費を少なくし、植物性たん白に置き換えることを目的に、あらゆるお客様へ供給を行っているとのこと。



CHORI
蝶理株式会社

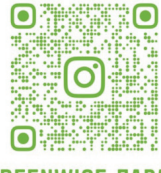


蝶理(株)が開発した日本人好みのプラントビーフジャーキー

green wise

・ Greenwise ロシアのHP
<https://en.greenwise.ru/>

・ Greenwise Japan
Instagramアカウント
@greenwise_jp



GREENWISE.JAPAN

GreenWise 創設者の Artem さんと Julia さん

ヴィーガンJASでもこの代替肉は重要な食材の一つとされています。

代替肉が世界的に広がりをみせ、日本でも大手企業が次々と入っている背景には、地球環境問題や健康、また、動物への福祉的配慮などがあります。

WHOは、加工肉や畜肉は、強い発がん性があるという科学的エビデンスを発表し、また、**UNEP**や**IPCC**などは、**環境問題**の

視点から、ベジタリアン・ヴィーガン食や植物ベースの食事や農業への移行を報告書などで述べています。そのような流れを受けて、EUやその他のニュージーランドやアメリカ、アジアなどにおいても、国や自治体や企業などが、植物ベース食事や農業、また、代替肉などを推進しています。

今後ますます、このような動きは加速していくと考えられ、期待が持たれます。



green wise

～そのおいしさは未来を変える～

ロシア発！圧倒的な繊維感と弾力を実現したプラントベースミートが日本初上陸！代替肉原料、業務用冷凍製品、一般消費者向けプラントビーフジャーキー等 Vegan 製品を取り揃えております。

【お問い合わせ】
蝶理株式会社

担当者：ライフサイエンス部第2課 溝口、森田
連絡先：TEL 03-5781-6407
ha-mizoguchi@chori.co.jp
ay-morita@chori.co.jp



GREENWISE.JAPAN

<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>



認定NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一(事務局長)
日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修了・修士(都市政策)