

大豆を原料に使って食感や形を肉に似せた加工食品「大豆ミート」の利用がじわりと広がっている。健康志向の人に入気があり、2020年の東京五輪・パラ

リンピックを控えて、ベジタリアン(菜食主義者)に対応した食材としても注目される。海外展開を視野に生産を本格化させている企業も出ている。

「肉だとと思った。見た目もそっくり」。肉や魚介類、卵といった動物性食材を使わない料理の店「T'sレストラン」(東京・自由が丘)。初めて訪れた20代の男性は、大豆ミートの唐揚げを酸味のあるソースでえた料理を食べて驚きの声を上げた。

大豆ミート

見た目、食感も

理の名前も多く並ぶが、使っているのはいずれも大豆ミートだ。

東京五輪控え、菜食主義者に対応



「T'sレストラン」で提供している大豆ミートを使ったハンバーグ

大豆ミートは主力商品として販売する「かるな」(名古屋市)では、大豆ミートにはプロ

通しているほか、総菜にも使われている。

約3割を占める。「食

べり、売り上げ全体の

ことを求めている。

大豆ミートは主力商品

として販売する「かるな

」(名古屋市)では、

大豆ミートにはプロ

やハンバーグなど肉料

などを用いています。

大豆ミートにはプロ

やハンバーグなど肉料

くらし

キレイとびら

百合 佐和子

♡11♡

「T'sレストラン」で提供している大豆ミートの唐揚げを使った料理。右は調理前の大豆腐ミート

「T'sレストラン」で提供している大豆ミートを使ったハンバーグ

春のトレンドメー キャップ

パステルブルーの目元を

春のトレンドにならうなパステルブルーを効かせた目元

「T'sレストラン」には春巻きやハンバーグなど肉料理の名前が多く並ぶが、使っているのはいずれも大豆ミートだ。30代の女性客も「大豆の臭みがなくて食べやすい」と満足そうだった。

オーナーの下川禪左都さんは「単に動物性食材を使わないだけでなく、味も追求している。肉が好きな人も含め、さまざまな方に食べて喜んでいただきたい」と話す。

大豆ミートにはブロックやミンチなどさまざまな形状があり、乾燥や冷凍した状態で流通しているほか、総菜にも使われている。

キレイとびら

♡11♡

春のトレンドにならうなパステルブルー

を効かせた目元

できます。

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま

ま</