

「肉や魚の筋繊維と風味を再現する特許技術」 リアルな美味しさを実現した第3世代プラントベースフードを24年春より順次発売 「台湾ハム」及び「NO MEATING」ブランドを日本市場で展開 日本参入記者発表会を11月9日に開催

日本エイサー株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：ボブ・セン）は、台湾ハムグループが製造するプラントベースフード「NO MEATING」（ノミーティング）の日本国内総代理店として展開を開始いたします。これに伴い、11月9日に台湾ハム、NO MEATING、日本エイサーの3社による日本参入記者発表会と試食会を開催いたしました。



NO MEATING 調理例各種

※

「台湾ハム」及び「NO MEATING」について

1967年、高崎ハムとの合同出資により「台湾ハム」が創立されました。翌年から日本への豚肉輸出が本格化。60年にわたり食肉を扱ってきた技術を活かし、2020年に子会社「緒裕バイオテック」を設立。

台湾食品工業発展研究所との共同開発により、リアルな食感と美味しさを実現した第3世代のプラントベースフード「NO MEATING」が誕生しました。

日本にもこの美味しさを広めたいという強い思いで日本進出を果たし、日本エイサーが「NO MEATING」の国内総代理店として日本へ広めてまいります。小売店、飲食店、配食サービスなどへの展開を予定しており、2024年春には全国のスーパーマーケット等で購入可能となる予定です。

■「NO MEATING」の特徴

①おいしいから食べる。便利だから使いやすい。

第3世代プラントベースフード特許製法「筋繊維化プロテインファイバー技術」により肉の食感と風味を再現。

食用心理測定技術を導入し、100%植物性でありながら目も舌も満足できる仕上がりです。食肉の代替としてではなく、おいしさを理由に選んでいただける商品です。

②農園から食卓へ、新鮮さをお届けします。

契約農家から新鮮な食材を直接調達。大豆、タマネギ、ゴボウ、ビーツなど素材の味と色を活かし、その土地本来の栄養を大切にしています。もちろん人工着色料や合成保存料は使用していません。

③シンプル&サステナブル

持続可能な生活様式が求められる今日。食肉に比べて環境負荷の少ないNO MEATINGを活用することで、温室効果ガスの削減に貢献できます。

④完全タンパク質食品

9種類の必須アミノ酸を含んだ完全タンパク質食品です。毎日の食事に活用することでタンパク質や食物繊維を効果的に摂取できます。



NO MEATING フィッシュフライ



NO MEATING コーン餃子

日本参入記者発表会開催レポート

11月9日に台湾ハム、NO MEATING、日本エイサーの3社による日本参入記者発表会と試食会を開催しました。本記者発表会では、3社の代表による挨拶、「NO MEATING」の商品及び事業説明、3社による提携調印式を行いました。また、プロゴルファーの古閑美保さんにゲストとしてご登壇いただき「NO MEATING」のプラントベースフードを体験いただきました。日本参入記者発表会の終了後には「NO MEATING」の試食体験会も行いました。

■台湾ハム&NO MEATING 日本参入記者発表会 概要

- ・名称：台湾ハム & NO MEATING 日本参入記者発表会
- ・日時：2023年11月9日(木) 11:30～
- ・場所：赤坂ガーデンシティ 18F ベクトルスタジオ（東京都港区赤坂4-15-1）
- ・内容：開会挨拶/来賓紹介/ご挨拶/企業・商品紹介/提携調印式/写真撮影/試食/個別取材
- ・登壇者：台湾農畜産工業株式会社 (台湾ハム)会長 張 華欣(ハリソン・チャン) 氏
緒裕バイオテック株式会社 (NO MEATING)会長 張 嵐欣(フランシス・チャン) 氏
副会長 張 可欣(エメリン・チャン)氏/マーケティングマネージャー 楊 鈞如(シンディ・ヤン) 氏
日本エイサー株式会社 代表取締役社長 詹 國良(ボブ・セン) /Next Acer 担当部長 石岡 宣慶
- ・ゲスト：プロゴルファー 古閑 美保氏

台湾ハム 台湾農畜産工業 会長 張 華欣（ハリソン・チャン）代表挨拶

本日はお忙しい中お集まりいただき、ありがとうございます。
弊社は台湾で最大手の食肉会社であり、台湾のほとんどのスーパーマーケットで弊社の製品を購入することができます。昨年日本の農林水産省から許可を得て、台湾で唯一の豚肉加工食品と鶏肉加工食品の両方を日本に輸出できる会社となりました。レトルト食品とプラントベースフードを通じて日本マーケットに挑戦し、美味しさをお届けしたいと思います。



NO MEATING 緒裕バイオテック 会長 張 嵐欣（フランス・チャン） 代表挨拶

私たちの目標は、市場のニーズに応えるだけでなく、サステイナブルな食を実現し、次世代の食肉業界の最大手となることです。サステナブルフードNO MEATINGは100%植物性素材を使った植物の栄養価値においしさをかけ合わせた、おいしくて持続可能な新たな肉のジャンルです。独自の特許製法である筋繊維化プロテインファイバー技術により、リアルな肉の質感を再現することができ、やわらかい白身魚やとんかつのジューシーさなど、動物性の肉と変わらない味わいや食感を実現できました。

NO MEATINGはみなさまにベジタリアンやビーガンになることを勧めているのではなく、シンプルに美味しい、そんな新たな選択肢を日本の皆様にお届けしたいと思います。



日本エイサー 代表取締役社長 詹 國良（ボブ・セン） 代表挨拶

本日は、大変お忙しい中ご来場頂き厚く御礼申し上げます。我々エイサーグループは、1976年に創業して、今年で47年目を迎えました。また、日本法人もおかげさまで35周年を迎えることができました。コアビジネスは、PC、モニター、ライフスタイル家電などのITビジネスですが近年は事業の多角化と強靱化を図り、本社では交通インフラシステム、医療機器、ITサービスそれからグローバルの流通などより幅広い分野のビジネスも展開しています。

台湾ハム会長のハリソンさんたちと出会い、日本との深い縁、美味しいものを日本にも届けたいという強い気持ち、そして企業としてESGやSDGsを尊重する姿勢に強く感銘を受けました。「台湾ハム」そして「NO MEATING」のブランドを日本でも大切に育てたいという意向を聞き、日本エイサーがその力になることができる、そして協力したいと思い今回の提携を決定しました。

2022年度、国内のプラントベースフード市場は約411億円規模で、年間成長率は30%にも達しており、我々日本エイサーとしてはまず市場の1%の獲得を2024年度に目指します。そして、5か年計画でその5倍までの成長を図るべく、パートナーの皆さまと密にご相談させて頂きながら準備を進めております。国内市場での本格展開、すなわち消費者のみならず皆さまがお店で買えるようになるのは2024年春を予定しております。

ぜひ日本エイサーが展開する台湾ハム、NO MEATINGをよろしく願いいたします。



NO MEATING 商品説明

日本エイサー Next Acer担当部長 石岡 宣慶よりプラントベースフードブランド「NO MEATING」について商品説明を行いました。

『本商品は美味しさと栄養にこだわったプラントベースフードが特徴ですが、その中でも特許製法でリアルな食感に仕上げたということが最大の特徴です。特許技術製法「筋繊維化プロテインファイバー技術」を用い、お肉や魚の筋繊維・身の形状を再現するとともに、味・食感・見た目も再現、何よりも「美味しさ」を追求しています。

我々はこれらの商品を第3世代の植物性肉と呼んでいます。第1世代ははんぺんなどの練り物が該当します。切る断面が平らで食感も練り物感が拭えないものになっています。第2世代では筋繊維化プロテインファイバー技術を使用した植物性肉のことを指します。そして今回お話をさせていただく第3世代と呼ぶ商品は筋繊維化プロテインファイバー技術を進化させ、味・風味をあらかじめ含んだ状態で成形することに成功した商品です。

本製品はビーガンやベジタリアンの方だけに向けた商品ではなく、“美味しいから食べる、日々の食材”として選択してもらえるように味・食感にこだわっています。』と説明を行いました。

またフィッシュフライ、餃子、とんかつ、魯肉飯、ジャーキー、台湾ふりかけ、タラの蒸し物などのラインナップも紹介しました。さらに2024年1月にはヴィーガン商品専門の「ブイックスーパー」にて先行販売キャンペーンを実施することも発表しました。



提携調印式

台湾ハム、NO MEATING、日本エイサー三社での提携調印式も実施いたしました。

台湾ハム 会長 張 華欣(ハリソン・チャン) 氏、NO MEATING) 会長 張 嵐欣(フランシス・チャン) 氏、日本エイサー 代表取締役社長 詹 國良(ボブ・セン)の3人に登壇いただき、調印式を執り行いました。



古閑美保さんトークセッション

最後に特別ゲストとしてプロゴルファーの古閑美保さんにご登壇いただき、日本エイサー 詹 國良(ボブ・セン)とのトークセッションがスタート。まず、スポーツ選手として食事面で気にかけていることについてお伺いしました。「現役時代は体作りの観点からタンパク質を意識して食事選びをしていました。最近は運動量も減っているので太らないように食事はかなり気をつけています。」とお答えいただきました。

プラントベースフードについての印象は「過去に食べたことがあったが、パサつき、味が良くないと印象がありましたね。でも体作りのために食感や味の優先度を下げて仕方なく選んでいました。」とお話いただきました。

また、古閑さんには実際に植物性ミート餃子、フィッシュフライを試食いただきました。「とても美味しく、パサツキがなく食べやすい。ジューシーで香りも本物のようです。言われなければプラントベースフードと思わない。」とコメントをいただきました。

最後に「いままで我慢して食べていたプラントベースフードのイメージがすごく変わりました。パサツキがなく、味、香り、食感、見た目が本物に近くて驚きました。本当にびっくり、イメージが変わりました！」とコメントいただき本記者発表会は幕を閉じました。



※集合写真

左から 緒裕バイオテック 副会長 張 可欣(エミン・チャン)氏、緒裕バイオテック 会長 張 嵐欣(フランシス・チャン)氏、古閑 美保氏、台湾農畜産工業 会長 張 華欣(ハリソン・チャン)氏、日本エイサー 代表取締役社長 詹 國良(ボブ・セン)