

食品宅配 Oisix より、植物肉「Green Meat™」商品販売開始！

## 日本のフードテックベンチャー「グリーンカルチャー」× Oisix

『第三の肉』として、環境・健康面から世界的に注目&急成長中の植物肉市場

日本の家庭料理でも植物肉を手軽にチョイスできるように

植物肉の研究開発を事業としているグリーンカルチャー株式会社（本社：東京都葛飾区、代表取締役：金田郷史）は、オイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が運営する食品宅配サービス Oisix において、2021年11月11日より当社が開発した植物肉「Green Meat™」を使用した Oisix オリジナル商品『植物から作った未来のお肉「グリーンミート」』を発売いたします。

環境問題への関心の高まりや、健康意識から植物肉は需要が増加傾向にあります。当社は本年5月にオイシックス・ラ・大地株式会社と資本業務提携を実施しており、今後も製造から販売まで事業全般でのシナジーを見込んでいます。



▲商品イメージ『植物から作った未来のお肉「グリーンミート」』



▲調理例「ガパオ炒め風」

### 『第三の肉』に世界が注目！植物肉市場、急速に拡大

#### 「植物肉を家庭でも」Oisix とのコラボレーション背景と今後の展開について

プラントベースの植物肉については、米国のビヨンドミート、インポッシブルフーズを皮切りに近年マーケットが急拡大しており、**大手企業も参入している今注目の市場**となっています。特に昨今の環境意識の高まりから、既存の畜産は様々な制約から供給量を落としていくと予想されていることと、一方で発展途上国では経済成長により、畜肉需要量が増加している状況から、世界の**植物肉の市場規模は15年以内に1,000億ドル（約11兆円）を超える**と推計され、**米国では植物肉市場は1.5兆円、昨年と比較し45%成長**しています。（※農水省調査報告書 2019年）

日本国内でも、昨今ではコロナ禍における健康志向、また環境に対する意識の高まりから、植物肉は一定の市場規模になることが想定され、コストの抑制と規制緩和が進むと**植物肉が「第三の肉」として一定の市場規模に拡大すると想定**されています。

オイシックス・ラ・大地株式会社はサステナブルリテール戦略の一環として、本年7月より当社と資本業務提携を締結し、共に「植物肉」という次世代の食を通じてより多くのお客様に、自身にも地球にも優しい食生活のご提案を探索しております。この度、その取り組みの一つとして、**当社開発の植物肉「Green Meat™」を使用した商品の販売開始が決定**しました。Oisix より発売する『植物から作った未来のお肉「グリーンミート」』は、当社開発の植物肉「Green Meat™」を Oisix の商品取扱基準に合わせて原料変更し、Oisix オリジナル商品として共同開発しました。販売開始に伴い、**食卓で美味しく食べていただける調理レシピも公開**して参ります。今後は、Oisix が食品宅配

2021年11月吉日  
グリーンカルチャー株式会社

事業で培った知見を活用し、さらに食卓でも取り入れやすい植物肉のレシピや食べ方の提案を検討しながら、「Green Meat™」を使用した加工食品やミールキットなどの開発を予定しています。



▲調理例「炒飯風」



▲調理例「ミートソースパスタ風」

## ■商品概要

- 商品名：『植物から作った未来のお肉「グリーンミート」』
- 発売日：2021年11月11日（木）10:00～
- 価格：540円（税込）
- 商品説明：おいしくてヘルシーな植物肉「Green Meat™」です。フードテクノロジーにより肉の持つ旨味や食感を再現。動物のお肉のようなおいしさに加え、「健康」と「環境負荷軽減」も体現できる新しいお肉です。プラントベース料理の幅が広がります。

<お召し上がり方（必ず解凍してから加熱してください）>

・中火で熱したフライパンに油を少し引いて解凍したグリーンミートをよくかき混ぜ、7分程度炒めると、チャーハン、パスタソース、ガパオライスの具などにすることができます。

・円形に丸め中火で片面2分ずつ焼きハンバーグ、ボール状に丸め170度に熱した油で1分30秒揚げ焼きすることでミートボールなど。幅広いメニューにご使用できます。

※加熱の際は中心までしっかり火が通るように調理してください。 ※電子レンジで調理しないでください。

- URL：<https://www.oisix.com/sc/craftmarket>

※購入はOisixの定期会員の方のみになります ※商品は販売開始日時にWeb上にアップされます

■植物肉「Green Meat™」概要 (<https://greenmeat.jp/>)

グリーンカルチャー株式会社が2021年4月に外食事業者向けに販売を開始した「Green Meat™」は、大豆たんぱく等を原料とした動物性原料不使用の植物肉で、ミンチ状のため畜肉と同様に様々なレシピに使用することができます。既に、都内有名ラーメン店「麺屋武蔵」（「プラントベース角煮ら〜麺」でコラボ）や、「パレスホテル東京」、銀座 伊東屋が運営する「CAFE Stylo」などで採用されています。また今秋には、外食での展開に留まらず大手流通ブランドでの小売販売も計画しております。



■食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は333,850人（2021年6月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に、必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は9,000万食（2021年8月時点）を突破しています。



■オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社（代表：高島宏平）は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体で食品ロスゼロを目指しています。

■グリーンカルチャー株式会社について（URL：<https://greenculture.co.jp/>）

グリーンカルチャー株式会社は、「健康と地球とずっと。」をテーマに掲げ、サステナブルな未来をつくるため、植物肉の開発・製造・販売を行っております。代表の金田郷史氏が、米国留学時に日本より多様性に富んだ現地の食環境に衝撃を受け、日本でもプラントベース食品を身近にしたいとの思いから、通信販売専門店として2011年に設立いたしました。2021年4月には、事業を運営する中で蓄積したプラントベース食品開発のノウハウを活かし、植物肉「Green Meat™」の開発に成功し、外食事業者向けの販売を開始しました。設立から10年間顧客に誠実に向き合う中で得た、最終消費者の嗜好に関する知見や、独自の研究開発データベースを活用することで、既存の畜肉を補うだけでなく、「畜肉よりおいしくて健康的」な植物肉を皆様の食卓へお届けできる未来を創造していきます。

## Press Release

2021年11月吉日  
グリーンカルチャー株式会社

会社名：グリーンカルチャー株式会社

住所：東京都葛飾区東金町1-17-11 遠藤ビル2階（本店営業部）

設立年月：2011年2月14日

資本金：2.6億円（資本準備金を含む）

事業内容：植物肉 Green Meat™ 事業の展開、プラントベース食品専門通販サイト、Green's Vegetarian 等の運営

URL：<https://greenculture.co.jp/>



**【仕入れに関する問い合わせ先】**

グリーンカルチャー株式会社 マーケティング部

お問い合わせフォーム：<https://greenculture.co.jp/contactus/>