

**独自技術で開発した植物肉「Green Meat™」より新モデル開発
フードテックベンチャー「グリーンカルチャー」が先導**

**新たなモデル追加により「植物肉」調理の汎用性を高め、
より多くの人々が「植物肉」という選択肢を選んでいただけるような未来に貢献**

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、この度、独自技術に基づき、大豆やエンドウの植物性たんぱくを原料としてお肉に近い満足感や美味しさを感じる当社人気製品「Green Meat™」において、新モデル（2タイプ）の開発を完了し2021年12月25日（土）より事業者様向けに発売することを発表いたします。



■『第三の肉』に世界が注目！植物肉市場、急速に拡大

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、インボ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）。

2021年12月吉日
グリーンカルチャー株式会社

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。

■植物肉「Green Meat™」新モデル開発の背景と今後の展開について

当社の独自技術に基づき、大豆やエンドウの植物性たんぱくを原料としてお肉に近い満足感や美味しさを感じる製品として開発した植物肉「Green Meat™」は、**環境・健康に配慮したサステイナブルな植物肉**として、多くの飲食店とコラボしてまいりました。調理方法次第で牛肉料理、豚肉料理、鶏肉料理など肉の種類に縛られず、どんな料理にも馴染みやすく調理しやすいことから好評いただいておりますが、さらに調理の幅を広げ、料理のクオリティ向上に貢献できるよう、この度新モデルとして、**既存商品よりも重厚感のある香りと深い味わいが楽しめる『Green Meat Model S』と、既存商品よりもナチュラルで汎用性の高い風味の『Green Meat Model FT』**の2タイプを開発、商品化いたしました。『Green Meat Model FT』は食品メーカー向けの供給原料として開発しました。新タイプの開発により、より多くの飲食店や食品メーカーへの販売を実現し、環境・健康に配慮した「植物肉」という選択肢をより多くの方に選んでいただけるような未来に貢献していきます。

今後も、当社は植物肉開発に用いる物理化学特性を解析・再構築するコア技術を横断的に活用することで、様々な動物性食品を植物で再現する取り組みを継続していきます。

■「Green Meat™」新タイプ製品概要



『Green Meat Model S』

- ・特徴：重厚感のある香りと深い味わい
- ・発売日：2021年12月25日（土）
- ・販売価格：オープン価格（500g）



『Green Meat Model FT』

- ・特徴：ナチュラルで汎用性の高い風味
- ・発売日：2021年12月25日（土）
- ・販売価格：オープン価格（2kg）

※食品メーカーへの供給原料となります

下記仕入れサイトから、また弊社マーケティング部へお問合せいただくことでご購入いただけます。

グリーンカルチャー公式仕入れサイト：<https://greenculture.jp/>

お問合せフォーム：<https://greenculture.co.jp/contactus/>

お問合せ電話番号：03-6854-2569

2021年12月吉日
グリーンカルチャー株式会社

■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。また今後は、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。



■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。

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：1億円

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/>