

2023年7月11日

DAIZ 株式会社

代表取締役社長 井出 剛

## 植物肉の DAIZ、セブン・イレブン・ジャパンへ植物肉原料を提供

### 鶏肉や魚をハイブリッドで使用した新シリーズ『みらいデリ』商品を共同開発

特許技術「落合式ハイプレッシャー法」により、機能性、栄養価を引き出した発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を開発・製造するスタートアップの DAIZ 株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：井出 剛）は、株式会社セブン・イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：永松 文彦）が新たに展開する商品シリーズ『みらいデリ』商品に植物肉原料を提供し、味の素株式会社、日本ハム株式会社と連携し、新商品を共同開発いたしました。

DAIZ が提供した発芽えんどう豆由来のセブン・イレブン専用の「ミラクルミート」は、セブン・イレブンが展開する新シリーズ『みらいデリ』のうち、ナゲット・手巻おにぎりの2商品に採用され、2023年7月14日（金）より全国のセブン・イレブンにて発売となります。



DAIZ の植物肉原料「ミラクルミート」は特許技術「落合式ハイプレッシャー法」で、素材本来のうま味や栄養価を増大させた大豆やえんどう豆をまるごと用い、畜産の肉や魚のような風味・食感を実現しています。DAIZ は、この植物肉原料「ミラクルミート」と肉や魚を混ぜ、余計な添加物を加えずに「おいしさ」を実現するハイブリッド製法により、大切な産業である畜産業や水産業と共存する未来を目指しています。

## ■セブン・イレブン『みらいデリ』シリーズ概要

販売店舗：全国のセブン・イレブン 21,407 店（2023 年 6 月末現在）

発売日：2023 年 7 月 14 日（金）

### <商品ラインナップ>

商品名：みらいデリ ナゲット（5 個入り）

価格：240 円（税込 259.2 円）

商品特長：

- ・セブン・イレブン専用の「ミラクルミート」と鶏肉を使用したナゲットです。
- ・えんどう豆本来の苦みや臭みを抑えながら、美味しさを追求しました。



商品名：みらいデリ おにぎり ツナマヨネーズ

価格：140 円（税込 151.2 円）

商品特長：

- ・セブン・イレブン専用の「ミラクルミート」と通常のツナを使用したツナマヨネーズです。
- ・繊維感を残す製法で、ツナのような食感に仕上げています。



※画像はイメージです。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8%で表記しています。

※お会計の際は、税抜価格の合計に消費税額を計算し、1 円未満は切り捨てとなります。

※販売店舗数や販売期間は予告なく変更となる可能性があります。

## ■株式会社セブン・イレブン・ジャパン様よりコメント

お客様の環境問題や健康に対する意識の変化がますます加速するなか、日本のマーケットにおきましても、ここ数年でプラントベースプロテインを使用した商品へのニーズが確実に高まっております。

セブン・イレブン・ジャパンとしてお客様にどのような商品をご提供できるのか、社内外において、特に次世代を担う若い開発メンバーを中心に議論を重ねてまいりました。

「環境にやさしいこと」「カラダにうれしいこと」に加え、弊社の商品開発において一番大切にしている

「美味しいこと」を実現できる商品を追求する中で、この度の DAIZ 社様との出会いに至りました。

原材料や製法に徹底して踏み込み、常に新たなチャレンジによってお客様のニーズにお応えし、次の時代を切り開いていくという弊社の持つ想いにご共感いただき、この度の共同開発に至っております。

## ■DAIZ 株式会社 代表取締役社長 井出 剛よりコメント

この度はセブン・イレブン・ジャパン様にミラクルミートを採用して頂きまして大変光栄に思っております。DAIZ の中核技術「落合式ハイプレッシャー法」は、わずか約 12 時間で大豆やえんどう豆の“組成”を変え、栄養価や美味しさを向上させ、植物性タンパクを動物性タンパクのレベルまで低分子化することで、これまでにない植物肉原材料の開発に、世界に先駆けて成功しています。それにより、植物肉原料と牛・豚・鶏肉・魚をハイブリッドに使用した場合でも、違和感なく召し上がって頂くことができます。

DAIZ は上場企業 17 社を含む 33 社\*から出資を受け、大手事業会社との資本業務提携による付加価値向上を目指した協業を通じ、世界一の植物肉原材料メーカーとして豊かな選択肢のある食生活とサステナブルな社会の実現を目指してまいります。

※2023 年 7 月時点

## ■DAIZ×味の素共同開発 発芽えんどう豆由来の植物肉原料について

DAIZ のコア技術である「落合式ハイプレッシャー法」と味の素社の「おいしさ設計技術」を用い、セブン・イレブン専用の発芽えんどう豆由来植物肉原料「ミラクルミート」を共同開発しました。



### <落合式ハイプレッシャー法について>

従来の植物肉は、大豆油を搾った後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、DAIZ では原料に丸大豆やえんどう豆をまるごと使用しています。

素材の味や機能性を自在にコントロールする「落合式ハイプレッシャー法」\*1 を用い、発芽時に旨味や栄養価を増大させた発芽大豆や発芽えんどう豆を生産します。さらに

その後、発芽大豆や発芽えんどう豆をエクストルーダー（押出成形機）\*2 により膨化成形し、肉のような弾力と食感を再現した植物肉「ミラクルミート」を生産しています。

\*1 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。（特許第 5722518 号）

\*2 材料に水を加えながら、高温下でスクリューで圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う装置。

## ■ サステナブルな世界の実現に寄与する植物肉

植物肉（プラントベースミート）は、牛・豚・鶏に次ぐ新たなお肉のカテゴリー・次世代の食品として注目が高まっています。地球温暖化の原因である温室効果ガスの排出を抑える効果が高く、同時に 2030 年に予想されているタンパク質危機の解決の一助となる代替タンパクともなる植物性食品（プラントベースフード）です。欧米やアジアでの市場成長も著しく、日本でも徐々に認知が広がっている植物肉は、世界で 9 兆円を超える市場と見込まれています\*3。DAIZ は植物肉「ミラクルミート」の普及を通じて、国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成とサステナブルな社会の実現に貢献してまいります。

\*3 UBS 「MARKETS INSIDER NEWS (Jul 19,2019)」より。

### DAIZ について

商号：DAIZ 株式会社 (<https://www.daiz.inc/>)

代表者：代表取締役社長 井出 剛

所在地：〒860-0812 熊本県熊本市中央区南熊本五丁目 1 番 1 号 テルウェル熊本ビル 4 階

設立：2015 年 12 月 1 日

資本金：1 億円（累計資本調達額 95.8 億円）

事業内容：発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」及びその他の植物性食品の開発・製造及び販売