

【味の素株式会社 新製品発表会 開催レポート】
イスラエル発!次世代の食資源が日本初上陸
ベジタブルドリンク「Mankai®[マンカイ]」と新素材戦略

味の素株式会社(社長:西井 孝明 本社:東京都中央区)は、7月27日(火)に、
次世代ベジタブルドリンク「Mankai®」の記者発表会を開催しました。



「Mankai®[マンカイ]」
 30本入り(約30日分)

左から、ヒノマン社 CEO ロン・サルペーター氏(オンライン)
 味の素(株) 取締役 代表執行役社長 西井 孝明
 料理研究家 リュウジ氏
 味の素(株) アミノサイエンス事業本部 ダイレクトマーケティング部長 田代 淳一

主催挨拶:最先端素材で切り開く食と健康の課題解決

味の素(株) 取締役 代表執行役社長 最高経営責任者 西井 孝明

◆サステナブルな素材で“地球持続性”、“食資源”の課題解決や、生活者の健康づくりに貢献

当社グループは、2030年までに**世界10億人の健康寿命の延伸**に貢献すると共に、企業活動から排出される温室効果ガスなど**環境負荷の50%削減**を目標と定めています。実現に向け、減塩や不足しがちなたんぱく質、野菜や果物の摂取を掲げ、栄養バランスの良い食事の普及を進めてまいります。

日本人の食生活は現在、慢性的なたんぱく質不足に陥っていると言えます。今後ますます、日々の食事で十分な量のたんぱく質やビタミン・ミネラルを手軽に摂取できる製品の提供が必要となります。一方、生活者の健康志向の高まりにより、欧米ではスーパーフードやプラントベースドプロテインが普及しています。その背景には、動物性たんぱく質の代替品となるたんぱく源への期待や、サステナブルな食資源への注目の高まりがあります。



味の素(株) 社長 西井 孝明

こうした中、地球課題を解決しながら、現代人に足りない栄養をおいしさと共に提供するという当社のビジョンがイスラエルのスタートアップ企業であるヒノマン社と合致し、2017年に提携いたしました。味の素グループとヒノマン社は、ヒノマン社が開発した葉野菜マンカイというサステナブルな素材と、当社の独自技術を活かした製品の提供を行うことで、社会課題の解決や生活者の健康づくりに貢献いたします。まず国内第一弾製品として「Mankai®」を発売し、近い将来には、冷凍食品や外食産業向けなど他の食品に応用し、みなさまのお手元に届ける計画を考えています。

葉野菜マンカイの次世代の食資源の可能性

ヒノマン社 CEO Ron Salpeter (ロン・サルペーター) 氏 (オンライン参加)

◆イノベティブな素材 葉野菜マンカイ

サステナブルな素材が世界的に求められている中、ヒノマン社は人々の健康をより豊かなものにする革新的な食材として**葉野菜マンカイ**を開発し、生産しました。ヒノマン社は自然からの恵みとそれを活かす技術開発により、世界の食をより良いものにして、人々の健康に貢献したいと考えています。味の素グループが「社会価値と経済価値を共創する」というビジョンのもと、食と健康の課題解決に挑戦していることに感銘を受け、この度協力して、地球課題に取り組む運びとなりました。

葉野菜マンカイは、*Wolffia globosa*というウキクサの一種で、直径約0.5mmの**世界最小の葉野菜**です。この世界最小の葉野菜にはたんぱく質やビタミン、ミネラル、食物繊維、ω3脂肪酸、ポリフェノールなど**60種類の豊富な栄養価**が含まれており、ヒノマン社が9年の歳月をかけて、独自に開発した水耕栽培システムにより、効率的に製造することが可能となりました。

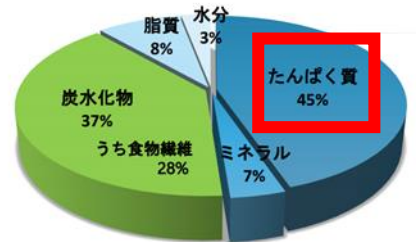


葉野菜マンカイ(ウォルフィア)

◆たんぱく質と野菜の栄養が凝縮したベジタブルプロテイン

葉野菜マンカイは、野菜でありながら、**たんぱく質を約45%含んでいる**ため、毎日の食生活に取り入れることで、現代人に必要な栄養素をまんべんなく摂取できます。葉を原料としたたんぱく質は自然界では非常に珍しい存在です。

今後も、世界各国で葉野菜マンカイが食されることを願い、味の素(株)やビジョンを共有するパートナーと協力して、数年以内に「Mankai®」のように栄養貢献度の高い全く新しい次世代型素材葉野菜マンカイを含む食品を世界に普及させることを目指しています。



出典: Eurofins Nutrition Analysis Center 2 - Sample code D20190114, Mankai, certificate of analysis AR-19-QD-023771-01

生活者の健康維持と地球持続性に貢献 次世代ベジタブルドリンク「Mankai®」と事業展開について

味の素(株) アミノサイエンス事業本部 ダイレクトマーケティング部 部長 田代 淳一

◆「Mankai®」の事業展開について

私達にとって、普段の食事から1日に必要な野菜摂取量(350g)を摂取するのは難しく、さらにコロナ禍による外出自粛、活動量の低下により、あらためて健康状態を良好に保つためのバランスの良い食事について関心が高まっています。同時に昨今では一般生活者の中でもサステナビリティへの意識が高まっており、「エシカル消費」への関心が増加し、社会的課題の解決を考えた消費が加速しています。

この度発売した「Mankai®」の特長は、たんぱく質をはじめとする豊富な栄養素が詰まっており、一日あたり推奨される野菜の1/3を手軽に摂取することができること、また、環境への負荷が少ないサステナブルな素材でできていることです。良質な植物性たんぱく質と、ビタミン・ミネラルを含む様々な栄養を同時に摂取できるというこれまでにないアプローチで、独自のポジショニング確立を目指します。

今後は当社グループが持つおいしさ設計技術、加工技術や知見、販売ネットワークを活かし、多くの生活者ニーズを充足できる食品カテゴリーへの展開を通じ、生活者の健康維持・増進、QOLの向上に貢献し、持続的な事業成長を目指します。



味の素(株) ダイレクトマーケティング部長 田代 淳一

第2部

トークセッション

味の素(株) 取締役 代表執行役社長 西井 孝明

料理研究家 リュウジ氏

第2部では料理研究家でTV・漫画のレシピ監修や、自治体での講演も多数手がけており、自身のYouTubeチャンネル登録者数が210万人以上と、大活躍中の株式会社バズレシピ代表取締役社長料理研究家 リュウジ氏と、当社取締役 代表執行役社長 西井とのトークセッションを実施しました。

皆さんに「Mankai®」を知ってもらい、食べて頂く機会を増やしていきたいと思います。(西井)



「Mankai®」は、将来性のある食材だと感じたので、今後が楽しみです!(リュウジ氏)

料理研究家 リュウジ氏

Q. コロナ禍で在宅時間が増えたことで偏った食事をしてしまいがちになり、必要な栄養素が不足しがちな場合が増えている傾向にあります。そんな状況下で、特に20代~30代にかけての食事に関してどう思いますか?

リュウジ氏:

野菜350gを取ることが好ましいと言われている中で、一回の食事で120gほど摂取するのはとても大変です。特に夏は野菜を煮込んだりゆでたりするよりも生で食べることが多いと思いますので、さらに摂取しにくい時期なんです。現代の皆さんは時間もないので、手軽に野菜を摂取できる「Mankai®」はとてもいいと思います!**日々の助けになるような食材**になるのではないかなと思っています。

Q. 野菜が苦手な方もいると思うのですが、どう思いますか?

西井:

「Mankai®」は水や牛乳に溶かして飲むことを勧めているのですが、かなり飲みやすく、必要な栄養素を簡単に摂取できるようになります。また、癖も強くないので**野菜が苦手でも食べることができる**と思います。食材という目線で見ても、活用のし甲斐があると感じています。

リュウジ氏:

実は、私は料理研究家でありながら野菜が苦手なんです。栄養に関しては普段から考えていて、野菜を煮たりして野菜の青臭さをなくすように工夫して摂取しやすいレシピを考えていますが、「Mankai®」はそんなことを考えずとも**おいしく摂取できる食材**だと思いました! 「Mankai®」には香りがあるのですが、むしろその**香りを食材として活かして、おいしいお料理ができる**と思っています。

Q. 「Mankai®」は環境にも配慮された食材とのことですが、具体的にはどのような点が環境に優しいのでしょうか?

西井:

成長を最適化する水耕栽培システムで製造しており、3日で0.5mmほどの大きさになり収穫が可能です。葉野菜マンカイは環境負荷が少なく、サステナブルなことが特長なのです。農業、成長促進剤は一切必要なく、栽培に必要な光、水、温度、湿度などを厳密にコンピューターで管理することで年間を通じて栽培も可能です。そういった意味で、とても**エコロジーな野菜**だと思います。

料理研究家
リュウジ氏考案!

◆「Mankai®」を使ったアレンジレシピ♪

■「Mankai®」サグカレー

「Mankai®」	2袋	カレー粉	大きじ2	塩	小さじ2/3
鶏もも肉	300g	バター	25g	水	150cc
トマト缶	1/2缶	にんにく	3片	黒胡椒	少々
玉ねぎ	1/2個	しょうが	15g		

- ① にんにく3片としょうが15gを油大きじ1で炒め、鶏もも肉300g、玉ねぎ1/2個(150g)も炒める。
- ② トマト缶1/2缶、塩小さじ2/3を入れ炒めながら煮込み、「Mankai®」2袋を入れ炒める。
- ③ 水150cc、カレー粉大きじ2、バター25g、黒胡椒を入れ少し煮込み完成。
味をみて、足りなければ塩で味をととのえる。



サグカレーは、葉野菜を茹でて、すり潰して、と手間がかかるのですが、「Mankai®」をペーストの代わりにすることでそのまま入れられてとても便利!忙しくてもさっとできる本格的な味で、とてもおいしいので自信作です。また、不足しがちな栄養素も「Mankai®」で補うことができます。

(トークセッション時のリュウジ氏コメントより抜粋)

◆新製品「Mankai® [マンカイ]」概要



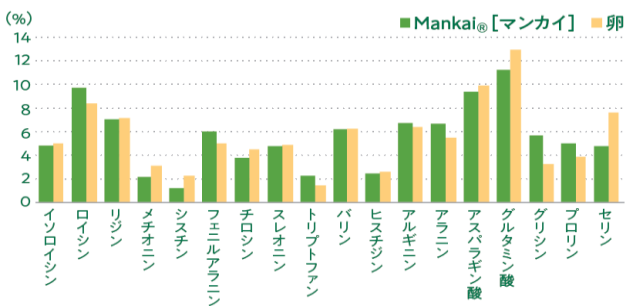
「Mankai®」は、ビタミン、ミネラル、食物繊維だけでなく、筋肉や血液などのもととなる良質な植物性たんぱく質(プロテイン)を含む60種類の栄養素が詰まった、たんぱく質(プロテイン)と1日の野菜摂取目標量の1/3以上を同時にチャージできる全く新しい次世代ベジタブルドリンクです。

味は抹茶風味で、水や牛乳等に混ぜてお召上がりいただけます。なお、素材である葉野菜マンカイは水、光、肥料を用いた水耕栽培で、栽培開始後3日後には収穫が可能であるため、環境への負荷が少ないサステナブルなたんぱく源として注目されています。

「Mankai®[マンカイ]」
30本入り(約30日分)



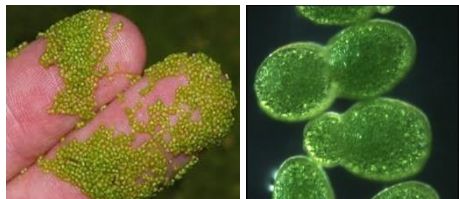
「Mankai®[マンカイ]」の栄養素



「Mankai®[マンカイ]」と卵のアミノ酸組成の比較
出典:「Mankai®」は当社分析値、鶏卵(生)は「日本食品標準成分表」(八訂)より計算

- 製品名 : 「Mankai®[マンカイ]」30本入り(約30日分) *Mankai®はHinoman Ltd.の登録商標です。
- 特長 : ①葉野菜マンカイ(ウォルフィア)4.8g配合<生野菜換算値で1日当たり推奨される野菜の1/3以上>
②鮮やかな緑色の粉末タイプ
③手軽で持ち運びしやすいアルミスティック
- 容量 : 5.4g/1本当たり
- 価格 : 4,500円(税込)/30本入り(約30日分)
- 対象者 : 野菜やたんぱく質の摂取意向が高い方
毎日の健康を維持したい健康意識の高い方
- 飲み方 : 1日1~3本を目安に、水や牛乳などと一緒にお召上がりください
- 賞味期限 : 年月表示
- 発売日 : 2021年7月30日(金)新発売
- 発売地域 : 全国(国内)
- 販売方法 : 通信販売(味の素ダイレクト社:電話、インターネットなど)
- WEBサイト : <https://direct.ajinomoto.co.jp/supplement/ff/mankai/>

◆「Mankai® [マンカイ]」の原料 葉野菜マンカイ概要



1. 葉野菜マンカイについて

- ・ *Wolffia globosa* (和名: ミジンコウキクサ) というウキクサの一種
- ・ 世界最小の「野菜」(葉の直径が約0.5mm)
- ・ たんぱく質やビタミン・ミネラルなど現代人に必要な60種類の豊富な栄養素が凝縮



2. 環境負荷が少ないサステナブルな生産システム

- ・ ヒノマン社独自に開発した、成長を最適化する水耕栽培システムで製造
- ・ 栽培開始3日後には、収穫が可能
- ・ 環境負荷が小さく、サステナブルな栽培技術

【味の素グループについて】

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。味の素グループの2020年度の売上高は1兆714億円。世界35の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2021年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。