



PRESS RELEASE
イケア・ジャパン株式会社

2020年7月16日

肉を使わずに大人気のイケアのミートボールを再現！ お肉好きの方も満足のサステナブルなプラントボールを発売



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長 兼 Chief Sustainability Officer：ヘレン・フォン・ライス）は、人と地球にポジティブな影響をもたらし、よりサステナブルな食習慣とライフスタイルのきっかけとなるプラントボールを日本で10月に発売することを発表します。

イケアは、サステナブルなフードを通じてビジネスを実現するという目標に基づき、イケアの象徴ともいえるミートボールを見つめ直し、多くのミートボールファンのために、よりサステナブルな選択肢を生み出しました。新商品のプラントボールは、肉の代わりに植物由来の原料を使用。黄エンドウ豆由来タンパク質、オーツ麦、ジャガイモ、タマネギ、リンゴでできていますが、味や食感を妥協せず、見た目も味も肉にそっくりな新メニューです。プラントボールのクライメートフットプリント*1はイケアの定番料理のミートボールのたった4%で、2030年までにクライメートポジティブ*2を達成するためのステップに貢献します。

「イケアでは、毎年10億個以上のミートボールが売られています。数多くのミートボールファンの一部が、代わりにプラントボールを選ぶようになったらと想像してみてください。もしミートボールの売り上げの約20%をプラントボールに替えることができれば、イケアの食品事業における

クライメートフットプリントのおよそ 8%を削減できることとなります。^{*3}」と、IKEA Food グローバル事業のヘルス&サステナビリティマネジャー、Sharla Halvorson は言います。

「IKEA Food 事業のクライメートフットプリントを削減するためには、イケアが販売している定番料理ミートボールの販売量を減らす必要があります。イケアは、新商品プラントボールの発売によって、本当に多くの人に愛されているイケアのミートボールの思い出を損なうことなく、お肉好きの方たちによりサステナブルな選択肢を提供できるようになりました」と Sharla は説明しています。

イケアレストランでは、プラントボールにマッシュポテト、リンゴンベリージャム、クリームソースを添えて提供します。定番のメニューと同じ形式で、手ごろな価格で提供予定です。スウェーデンフードマーケットで冷凍のプラントボール（袋入り）を購入できますので、ご自宅でもお楽しみいただけます。プラントボールのレシピには、動物由来の成分は含まれていません^{*4}、つまり、IKEA Food のラインナップに、ミートボール好きの方にも野菜中心の食事を好まれる方にも適したメニューが新しく加わったということです。

「プラントボールの開発過程における私たちの主要な目的は、植物由来の原料のみを使って肉のような味と食感を再現することでした。さまざまな原料と方法を試しましたが、最終的な成果には大変満足しています」と、IKEA Food のシェフ兼プロジェクトリーダーの Alexander Magnusson は語っています。

プラントボールは 2020 年 10 月に日本では発売予定です。また価格などの詳細は発売時に公表予定です。

^{*1} プラントボールなどのイケアが取扱う商品のクライメートフットプリントは温室効果ガス（GHG）排出量で換算され、原材料の生成や加工、製品の製造と輸送、イケアのストア、お客さまのご来店、お客さまのご自宅での製品の使用、製品の寿命の終わりまで、イケアのバリューチェーンのすべてが含まれます。食品に対する温室効果ガス（GHG）排出量は主に使用する原料によるものです。

^{*2} イケアは気候変動においてもポジティブな変化を生み出したいと考えています。2030 年までにイケアのバリューチェーンを温室効果ガス（GHG）の削減量が排出量を上回ることを目指しています。

^{*3} 2018 年度の販売量に基づいて計算されています。

^{*4} プラントボールには動物由来の成分は含まれていませんが、ソースや付け合わせに動物由来の成分が含まれます。