

～CVC 出資先企業 植物肉原料「ミラクルミート」の開発・生産を行う DAIZ 社と協業～
**キリンシティで「ミラクルミート」を使用したグランドメニューを
10月5日（水）から全32店舗で展開開始！**
～低脂肪・低カロリー・おいしさを実現した「ミラクルミート」を通じた「新しい健康体験」を提供～

キリンホールディングス株式会社（社長 磯崎功典、以下「キリン」）は、フードテック・スタートアップ DAIZ 株式会社（社長 井出 剛、所在地 熊本県熊本市、以下、「DAIZ 社」）が開発・生産する大豆由来の植物肉原料「ミラクルミート」を使用したグランドメニュー^{※1}を、10月5日（水）からキリンシティの全32店舗で展開開始します。

DAIZ 社は当社がコーポレートベンチャーキャピタル（CVC）ファンド「KIRIN HEALTH INNOVATION FUND（キリン ヘルス イノベーション ファンド）」を通じて2021年3月に投資した企業です。「キリンシティ」では、2021年10月より同社の「ミラクルミート」を使用したランチメニューを一部店舗^{※2}で提供し、お客様から「肉に近い味わいでおいしい」と好評いただきました。昨今の健康志向の高まりもあり、今回、キリンシティ全店でのグランドメニュー展開となりました。

※1 「キリンシティ」で終日注文可能なメニュー

※2 「キリンシティ」、「スプリングバレーブルワリー東京」で「ミラクルミート」を使用したメニューを10月から展開開始！

https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2021/1006_01.html

キリングroupは、長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027」を策定し、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界の CSV^{※3} 先進企業となる」ことを目指しています。その実現に向けて、既存事業の「食領域」（酒類・飲料事業）と「医領域」（医薬事業）に加え、キリングroupが長年培ってきた高度な「発酵・バイオ」の技術をベースにして、人々の健康に貢献していく「ヘルスサイエンス領域」（ヘルスサイエンス事業）の立ち上げ・育成を進めています。

当社と DAIZ 社は、お客様のより豊かな食生活の実現に向けた連携を強化していきます。

※3 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

■キリンシティのグランドメニュー【10月5日（水）～展開開始】

【グランドメニュー（店内飲食）提供メニュー】

「おつまみメキシカンサラダ」

価格：730円（税込）

商品のこだわり：ランチメニュー「自家製スパイシータコライス」に使用している店仕込みのタコライスソースをアボカドに合わせ、上からシーザードレッシング、スパイス、粉チーズをトッピングした一品です。相性の良いトルティアチップスにのせてお召し上がりください。



「おつまみメキシカンサラダ」

「うず焼きピザ スパイシー発芽大豆ミート」

価格：Regular 980円、Half 690円（税込）

商品のこだわり：ランチメニュー「自家製スパイシータコライス」に使用している店仕込みのタコライスソースを使用し、ピザ生地の香ばしさにチーズとスパイシーなソースが決め手のおつまみ感覚で食べられるメニューです。相性の良いホットチリソースをお好みでかけてお召し上がりください。



「うず焼きピザ スパイシー発芽大豆ミート」

■キリンシティ株式会社 商品開発部 課長 岡本彰

今回の発芽大豆メニューは、お客様にご好評いただいているランチメニュー「自家製スパイシータコライス」のタコライスソースを使用しています。タコライスソースは、ミラクルミートをみじん切りした玉ねぎやニンニクと一緒にトマトソースで炒めて、各店で丁寧に仕込んでいます。Grandメニュー化するにあたり「ビールに合うおつまみメニュー」をコンセプトに、店仕込みのタコライスソースの特長をいかし、「おつまみメキシカンサラダ」「うす焼きピザ スパイシー発芽大豆ミート」を開発しました。おつまみとしての発芽大豆メニューの「ひと手間かけたおいしさ・驚き」をお客様にお届けできれば嬉しく思います。当社は、キリンホールディングスがCVCで協業を開始したDAIZ社とのコラボレーションを機会に、お客様に新しい「健康体験」をお届けします。



■DAIZ株式会社について

DAIZ社は、丸大豆をそのまま使用し、発芽の特許技術「落合式ハイプレッシャー法」と独自の製法工程を掛け合わせることで、肉に近い味と食感の再現、大豆特有の異風味の低減を実現した、おいしくサステナブルな大豆由来の植物肉原料「ミラクルミート」の開発・生産を行うフードテック・スタートアップ企業です。この出資を通じて、今回の連携に留まらず、今後お客様のより豊かな食生活の実現に向けたキリングroupとのさらなる連携を期待します。



■「ミラクルミート」の特長

- ・発芽の特許技術「落合式ハイプレッシャー法」は、酸素、二酸化炭素、温度、水分などの生育条件を制御することで大豆が持つ「植物としての発芽能力」を引き出し、うま味（アミノ酸）などの栄養価を増大しています。
- ・高オレイン酸大豆を原料とすることにより、大豆特有の異風味を低減しています。
- ・発芽大豆をエクストルージョン（押し出し成形）することにより、他の原料や添加物を加えずに、肉のような食感を再現しています。



■CVCファンド「KIRIN HEALTH INNOVATION FUND」について

当社は本CVCファンドを通じて、ヘルスサイエンス関連の先端技術や顧客体験の向上を実現するソリューションなどを対象とした、革新的な技術やビジネスモデルを有する国内外のスタートアップ企業へ投資を行っています。スタートアップ企業が持つ新たな発想や技術とキリングroupのヘルスサイエンス領域の強みや資源を掛け合わせることで、お客様の生活を豊かにする魅力的な価値を創出していきます。



キリングroupは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよるこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。