

2020年1月29日

DAIZ 株式会社

代表取締役社長 井出 剛

植物肉スタートアップの DAIZ とニチレイフーズ、資本業務提携を締結

～植物肉の商品開発で協業、DAIZ より大豆由来の植物肉原料を提供～

大豆由来の植物肉原料を開発・製造するスタートアップである DAIZ 株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：井出剛、以下「DAIZ」）は、植物肉の商品開発の分野で協業を進めるべく、冷凍食品大手の株式会社ニチレイフーズ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：竹永雅彦、以下「ニチレイフーズ」）と資本業務提携を締結しました。

この提携により、DAIZ の植物肉原料と、ニチレイフーズの商品開発力・販売力を掛け合わせることで、日本の植物肉市場の拡大を目指します。

資本業務提携の背景

2050年までに地球上の人口は100億人に達すると予測されています*1。世界的な人口増加と新興国の経済成長により、2030年にはタンパク質の需要に供給が追いつかなくなる「タンパク質危機」の時代が到来し、代替タンパク質としての植物肉の世界市場は9兆円を超えると見込まれています*2。

しかしながら、これまで植物肉に使用されてきた主原料は大豆搾油後の残渣物であったため、①味と食感に残る違和感、②大豆特有の青臭さや油臭さ、③肉に見劣りする機能性といった課題が残っており、本格的な普及の妨げとなっていました。

DAIZ は、大豆の味や機能性を自在にコントロールできる「落合式ハイプレッシャー法」と独自の膨化成形技術により、①肉らしい味と食感の再現、②大豆特有の異風味の低減、③機能性の向上を実現した大豆由来の植物肉原料（ミラクルミート）の開発に成功しています。

両社の強みを生かし、植物肉の商品開発の分野で協業を進めるべく、資本業務提携の運びとなりました。

*1 国連推計「世界人口推計 2019 年版」より

*2 UBS 調べ

DAIZ の大豆由来の植物肉原料について

特徴 1. 独自製法により発芽させた大豆を使用

大豆の代謝に注目した独自の栽培法である「落合式ハイプレッシャー法（特許第 5722518 号）」で大豆を発芽させています。大豆の発芽中に、酸素、二酸化炭素、温度、そして水分などの生育条件にプレッシャーを与えています。そうすると酵素が活性化し遊離アミノ酸量が増加することで、大豆の旨味を引き出しています。

特徴 2. 肉様食感を再現

独自の膨化成形技術により、他の原料や添加物を何も足さずして、肉の様な食感を再現しています。（特許申請準備中）

特徴 3. 大学との共同研究に裏付けされた技術

共同研究機関として下記の大学と連携しています。

- 九州大学（松井 利郎 教授）：植物肉原料に含まれる旨味成分の評価
- 京都大学（後藤 剛 准教授）：植物肉原料の栄養素の吸収

今後の展開

今回の資本業務提携は、植物肉の商品ラインナップの拡大、ひいては「第四の肉として植物肉を食す」という食文化の浸透に資すると考えております。

DAIZ は植物肉の供給量を増大させるため、生産体制確立として設備投資を実行する予定です。

なお、「発芽の力でタンパク質危機を救う」大豆由来の植物肉原料を開発・製造するスタートアップ企業として、東京証券取引所マザーズ市場への早期の株式公開を目指しております。

会社概要

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 熊本市中央区南熊本 3-14-3 くまもと大学連携インキュベータ
設立 : 2015 年 12 月 14 日
資本金 : 1 億 7,500 万円 (累計調達額 7 億円)
事業内容 : 大豆由来の植物肉原料の開発・製造
大豆由来の植物肉原料を用いた食品の開発・製造及び販売

商号 : 株式会社ニチレイフーズ (<https://www.nichireifoods.co.jp/>)
代表者 : 代表取締役社長：竹永雅彦
所在地 : 〒104-8402 東京都中央区築地 6 丁目 19 番 20 号 ニチレイ東銀座ビル
設立 : 2005 年 1 月 5 日
資本金 : 15,000 百万円
事業内容 : 冷凍食品・レトルト食品・缶詰・包装氷等の製造・加工並びにこれらの製品の販売

本件に関するお問い合わせ

DAIZ 株式会社
執行役員経営企画部長 小坂橋 達也
MAIL : info@daiz.inc TEL : 096-363-8800