

大人の社会見学 SEED OF COMPANY



COMPANY DATA	
創 業	2015年(平成27年)
社 員 数	57人
平均年齢	42歳
男 女 比	男性40%、女性60%
事業内容	植物肉の開発、生産、販売
本 社	熊本県熊本市



1 本社。2 大豆の発芽を研究していた落合孝次さん(現在取締役)との出会いが発端だった。3 「ミラクルミート」。植物肉は「プラントベースフード」と呼ばれる。4 ハンバーグのほか冷凍食品の展開は多岐。今秋JA全農とも提携した。研究所では植物肉由来の牛乳や卵の研究も進む。

「食料不足になれば貧困層にシワ寄せがきます。その時にミラクルミートを役立てたい」。座右の銘は「良心」。

DAIZ KUMAMOTO KUMAMOTO-SHI

国内外で注目を浴びる 発芽大豆生まれの植物肉

食料難や環境負荷への打開策として代替肉に期待が高まるなか、発芽大豆由来の植物肉を生産するフードテックベンチャーが熊本にある。「DAIZ」のミラクルミートはハンバーグや唐揚げ、ハンバーガーパティに使われ、国内市場を牽引している。強みは「落合式ハイプレッシャー法」という独自技術である。大豆が発芽する際に出す栄養を粒の中に貯めさせることで通常の2〜10倍の栄養価を残存し、肉と遜色ない旨味を実現させた。食感や風味も調整できるため、肉としての再現性は高い。ちなみに従来の植物肉は、油を搾ったあとの脱脂大豆と呼ばれるカスが主な原料となっている。

大手食品メーカーや商社が次々と「DAIZ」に出資しているのも話題だ。資金調達は計34社から総額65・3億円を超える。代表取締役社長の井出剛さんは「日本の食品会社の技術は高い。資本業務提携で各社がもつ味や香りなどの技術を結集させます。いずれ世界に通用する植物肉ができます」と話す。2024年(令和6年)には新工場を設立し、本格的な製造が始まる予定だ。アメリカ進出や株式公開など目指す頂は高く、ベンチャーとしての試練は常にある。「リスクに敏感でいること。社内外の多くの専門家の意見を大切にしたい」。日本発の植物肉が世界を席巻する姿を早く見たい。