



## 岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

### 「FOOD STYLE JAPAN 出展しました」

「FOOD STYLE JAPAN」出展しました。

9月13日(水)～2日間(東京ビックサイト)36,302名の来場者でした。

ブースには外食・中食・弁当総菜・卸・小売・通販などの方が来場していただきました。

岐阜米穀は代替食ゾーンでフェイクミート・えんどう豆ミートの展示と試食をしました。

8月にもスポルテックで、えんどう豆ミートの紹介をしましたが、プロテインとしてのえんどうミートの関心・認知が飛躍的に違いました。

今回の印象は、お肉関連の方々にはフェイクミートは何倍かの関心をいただきました。

みなさんは、代替肉と言えば大豆ミートをイメージされると思います？

大豆ミートを扱っている企業が多かったですが、皆さん、「苦戦しているよ」、「やってみただけど成功しなかった」とか言われました。

代替肉という商品名をつけると逆に売れなかった・・・

大豆ミートの独特な臭いが・・・

大豆ミートはアレルギーでもあり、輸出を断念した・・・等。

前向きな意見としては、

日本では代替肉はまだ横一線なのでビジネスチャンスがある、

時代は向いているので必ず出てくるはず、

麵にえんどう豆ミートを加えてプロテイン麵を作りたい、

糖質カットとしてグルテンフリーなどのパンも対象となっていきます。

また多くの質問は、大豆ミートとえんどう豆ミートとの違いでした。

植物性タンパク質という大きなジャンルは同じですが、特有の臭いが改善されています。

ソーセージの製造企業の専務さんが「大豆ミートを知っているよ。えんどう豆ミートも一緒でしょ」と言われていました。試食を拒まれる押問答が5回。

なんとか食べていただくと「いいね！いけるね！」とお言葉をいただき、商品開発で試作したいとサンプルの依頼をいただきました。

また多くの大豆ミートは脱脂大豆を使用していますので、県の学校給食として、ヘキサソ問題で使えないというお話もありました。

岐阜米穀のえんどう豆ミートではヘキサソなど使用しておりませんし、大豆ミートも全粒で油脂分の多い物です。

栄養面でもえんどう豆はタンパク質の含有量は50%を超え丸大豆より多いです。糖質も低く、食物繊維・鉄・亜鉛の含有が多いです。

この度、岐阜米穀からはえんどう豆ミートを使った（作った）ハンバーグ、炒飯、餃子、お好み焼きをご紹介します。

「これならお肉の替わりとして食べられる」との声をいただきました。

電子レンジで出来るフェイクミート・ハンバーグなども簡単で、驚きの美味しさとのご評価をいただきました。

今まで代替肉は大豆ミート100%で作った商品が多かったですが、植物ミートを混ぜる方法で、お肉もハーフ追加にして肉を減らすことでヘルシーな食べ方として推奨しています。

フェイクミートは、オートミール（SLM）、えんどう豆ミート、大豆ミートの3種類をミックスしていますので、料理や、商品の開発目的によって、最適な配合のベジミートをご提案できます。

サンプルご希望の方はお待ちいたしておりますので、お申し付けいただけませんか。

<製品のご紹介>

- ・お肉がいないハンバーグ 内容/フェイクミート、ソース
- ・小麦粉がいないお好み焼き 内容/オートミールL s +Pea プロテインミンチ、ダシの素、ソース
- ・米がいない炒飯 内容/オートミールL s +Pea プロテインスライス、炒飯の素
- ・お肉がいない餃子 内容/フェイクミート、餃子のタレ

カット野菜と卵を足して簡単できるヘルシーなメニューとなります。