

## 日本初 「大豆ミート食品類 JAS」認証取得 大塚食品 市販用ゼロミート 2品

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、2022年5月18日(水)に『ゼロミート デミグラスタイプハンバーグ』『ゼロミート チーズインデミグラスタイプハンバーグ』2品において、日本で初めて「大豆ミート食品類JAS」の認証を取得<sup>※1</sup>しました。8月以降、JASマークが付いた「大豆ミート食品」のゼロミートに順次切り替わります。



当社は大豆ミート<sup>※2</sup>でつくったお肉不使用製品『ゼロミート』シリーズを2018年11月に発売しました。その後、植物由来の素材のおいしさを引き出す研究を重ね、食感や味わいを大きく向上させてまいりました。そして現在では、全ラインアップにおいて動物性原材料不使用<sup>※3</sup>の製品として展開しています。

昨今、健康志向の高まり、食生活の多様化、サステナブルな社会の実現などの観点からプラントベース製品の市場は拡大しております。その中で大豆ミートはお客様に気軽にご利用いただけるよう、市販用製品に加えて、お弁当・惣菜、外食などの業務用製品でも採用が増えています。

「大豆ミート食品類JAS」は、年々増加する大豆ミートへの生活者の需要に応えるために、2020年より当社が主体となり検討を進め、農林水産省にJAS規格原案の申出を行い、2022年2月24日に制定されました。

このたび、当社のゼロミートが「大豆ミート食品類JAS」の認証を取得したことで、生活者の方がJASマークの付いた大豆ミート製品をより分かりやすく選択できるようになりました。大塚食品は今後も、大豆ミートを含め、プラントベース製品の価値を伝えることで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

※1 『ゼロミート』は大塚食品が販売者として販売するブランド名です。製造元のスターゼン株式会社が登録認証機関「一般財団法人日本食品分析センター」から「大豆ミート食品類JAS」の認証を取得しました。

※2 『ゼロミート』シリーズは大豆加工食品を使用しています。

※3 動物性原材料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。

■「大豆ミート食品類JAS」要旨

主な基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア	大豆ミート原料のアミノ酸スコアが100	基準なし
大豆ミート原料以外の原料	動物性原材料及び、その加工品を原材料として用いないこと	動物性原材料(食用鳥卵及び乳を除く。)及びその加工品(調味料を除く。)を原材料として用いないこと
大豆たん白質含有率	10%以上	1%以上

※ゼロミートハンバーグ2品は「大豆ミート食品」に分類されます。

【認証に係る製品概要】

■大豆ミート食品類 JAS 認証日：2022年5月18日(水)

※JAS マークが付いた製品は8月から順次切替

■販売エリア：全国

■販売チャネル：スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、公式通販サイトなど

■製品ラインアップ

製品名 (画像)	 <p>ゼロミート デミグラスタイプ ハンバーグ</p>	 <p>ゼロミート チーズ※<sup>4</sup>インデミグラスタイプ ハンバーグ</p>
内容量	140g	140g
希望小売価格	298円(税別)	298円(税別)
製品特長	動物性原材料不使用、植物由来の素材のおいしさを引き出したハンバーグ。デミグラスタイプソースとの相性が良く、お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。	動物性原材料不使用、植物由来の素材のおいしさを引き出したハンバーグ。トマトデミグラスタイプソースとチーズのような豆乳クリームとの相性が抜群。お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。

※<sup>4</sup> チーズのような豆乳クリームを使用しています。

■製品サイト：<https://zeromeat.jp/>