

コロナの影響とフードテック (代替肉)
パート2

ビヨンドミート



代替肉のスタートアップ

インボッシブル・フーズ

ビヨンドミート

畜産における代替食品の進捗状況

◎ミルク アニマルフリーミルク/代替乳 (豆乳・オーツミルク・アーモンドミルク) の進捗
2018年市販乳市場の14% (2018 9%増)
精密発酵による代替乳の生産 (パーフェクト・ディ)
アイスクリームへの加工にて市販化

倒産 2019年11月 ディーン・フーズ
2020年1月 ボーデン・デューリー 牛乳販売メーカー 原料コストの上昇 酪農家の廃業 2700件
市場の縮小 (代替乳への切替)



アニマルフリーミルク/代替乳



フロワーベースミルクで作ったアイス



ネスレが、乳製品フリーの「ミロ」をマレーシアで販売

インボッシブル・フーズ

肉の要素 ①栄養 ②フレーバー ③見た目と調理体験 ④食べ心地

肉の視覚効果 赤い生肉が加熱することにより茶色になる (メイラード反応)
嗅覚情報 ビラジン (肉を焼いた時の香り) ・ラクトン (和牛香)



ヘモグロビン (血液)
ミオグロビン (筋肉)

グロビン (球状タンパク質)
「ヘム」



大豆の根粒

レグヘモグロビン
↓
ピキア・バストリス
酵母で培養

「ヘム」



レヴオフーズ
3Dプリンタでモスクサーモン



Good Catch Foods (グッド・キャッチ・フーズ)
エンドウ豆などでつくった魚生



ショーク・ミーツ (Shlok Meats)
クリーンミートを使ったエビ

日本の代替商品

鶏卵 キュービー食品 「HOBOTAMA」 2021年6月



NESTO・ミーツ

NEXTチキン1.0 タンドリー風味

サイズ-180g×3袋 (冷蔵)

¥2,331

商品番号: 56800
 重量: 120g/20袋
 賞味期間: 冷凍1年

商品の情報はこちら



世界の食肉市場

2018	2019	日本生産部門
世界の食肉市場 (ミート) 184兆8500億	日本 3兆5000億	(1兆7500億)
世界の乳製品市場 78兆1440億	日本 1兆8800億	(7628億)
世界の鶏卵市場 17兆6530億	日本 4812億	(4549億)
代替プロテイン市場 2,400億		