

海外では当たり前・・・肉代替商品

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています

ライスアイランドメールマガジン♪

今回は【小売・惣菜・外食・メーカー】のお客様向けの記事です。

みなさん、お肉はお好きですか？

近ごろは肉女子とも言われる女性も増えてきているようですね。

体のためを思うとあまり食べられないという方でも・・・食べられます！

■「畑の肉」という別名を持つ大豆

それは、大豆です。大豆は畑の肉とも呼ばれています。

もともと、日本ではなくドイツでそう呼ばれていたんだそうです。

大豆に含まれるタンパク質は良質で、肉に含まれている

タンパク質に近いことから、そう呼ばれるようになったと言われます。

肉を一切使用しない「大豆ハンバーグ」がコンビニや量販店に並んだり、

お家で肉の代わりに大豆を使用したおかずを作る人もいて

徐々に日本でも広がりを見せつつあります。

とあるメーカーでは、大豆による肉のような食感や味、

香りを実現して、簡単に調理するだけの商品を開発しています。

糖質制限など健康配慮から肉を食べたいが「我慢」している人に

「おいしさ」と大豆由来の植物性タンパク質の摂取を提案しています。

また、リバーズ・エンジニアリングという手法で

ハンバーグをバラバラにして、本物の肉製品の食感や、

肉汁、風味の科学的分析と再現ができるんだそうです。

■アメリカやヨーロッパでは普通！？

このような肉代替商品は、アメリカでは1,500億円、

ヨーロッパでは2,000億円の市場規模を誇っており、店頭では専用コーナーがあるほど一般化しているようです。日本でも、成長市場と位置付けられており、数年後には250億円の市場を見込まれているそうですが、海外と比較するとまだまだ浸透されていないことが分かります。

そして、その肉代替商品のニーズ高まりには、3つの要素があるようです。

(1) 健康

(2) 人口：

世界人口拡大によるタンパク質の需要増加への対応

(3) エコロジー：

畜産には穀物や水が大量に必要だが、

大豆などの穀物の場合は、その10分の1で済む

■ バランスの良い食事が大切

肉を豆に置き換えることで血糖値が下がったというエビデンス例があるようです。

しかし、いくら大豆と肉と栄養素が近いといっても肉の代わりにただ豆だけを食べていればいいというわけではありません。植物性タンパク質だけではとれない栄養素が、魚や肉の動物性タンパク質の中にあります。

例えば、大豆と豚肉をトマトで煮込んでポークビーンズでそれぞれの素材を上手に組み合わせられるのがベストです。最終的に大切なのは、バランスの良い食事内容ですね。

■ ライスアイランドのおすすめ商品

・大豆フレーク

そのままでもおいしく食べられます！

ナッツの代わりに焼き菓子にピッタリ！

素材そのままの味ですので、サラダやスープのトッピングなどに使えます。

内容量／5kg

・きび（中国産）

香りがよくクセがありませんので、茹でて肉団子の種に混ぜてヘルシーに。かわいらしい黄色で、もちもち食感が特徴です。

内容量／500g、5Kg

・アマランサス

小粒で雑穀のなかでも栄養価は抜群です！

玄米と比べて食物繊維 2 倍、カルシウムはなんと 17 倍！

ハンバーグに入れて栄養たっぷりのおかずに変身します。

独特な香り、風味を生かしてエスニックメニューにも。



株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町 3 丁目 3 8 番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町 2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>