

## コロナ禍で外食企業の見据える未来

環境に良く未来の社会問題を解決するべく高たんぱく低脂質の“第3の肉”導入！

10/23(金)より次世代植物肉を使用した新事業『XMEAT』始動

デリバリーサービス提供&amp;EC販売実施

さらにハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」にて

次世代植物肉を使用したメニュー提供を同時期より開始

～今後植物肉の専門店展開も視野に入れ外食企業における日本一の植物肉企業を目指します～

外食事業を核にするフードテック企業である株式会社きちりホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長CEO兼COO：平川昌紀、以下きちり）は、次世代植物肉の市場への認知と拡大を目的として大豆由来の植物肉原料を開発・製造するスタートアップであるDAIZ株式会社（熊本県熊本市、代表取締役社長：井出剛、以下DAIZ社）と資本業務提携を締結しました。本提携により、DAIZ社の次世代植物肉を採用した新商品の開発・販売・広報協力をを行い、日本の植物肉市場規模拡大、外食における日本一の植物肉企業を目指します。

本提携により、次世代植物肉の開発・販売を行う『XMEAT』事業を開始します。新事業『XMEAT』では、肉好きでも満足できるメニュー開発を行い、健康や美容に興味がある方など手軽にファッション感覚で植物肉をお召し上がりいただけるよう美味しく違和感なく食べることができるメニューとしてガパオや麻婆豆腐、ラザニアなど様々なメニューを用意しました。これらをフードデリバリーサービスと公式オンラインサイト (<https://xmeat.jp/>)※にて同時期より販売を開始します。さらにきちりが運営するハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」にて次世代植物肉を原材料としたメニュー提供を2020年10月23日(金)より開始します。※公式オンラインサイトでは11月2日(月)より販売します。



KICHIRI HOLDINGS

新事業



- 次世代植物肉の開発・販売  
(いしがまやハンバーグへのメニュー提供)
- フードデリバリーサービス
- EC販売

## ■資本業務提携における背景

今後の外食産業においては、コロナ禍を前提とし様々な取り組みを行っていくことが必要となります。その上きちりとしては、既存外食事業店舗のゴーストレストラン化に注力して取り組んでいます。ゴーストレストラン化を進める上で着目したのが近年世界で代替タンパク質として注目を集めつつある第3の肉・植物肉です。アメリカの金融機関 JP モルガン・チェース(JPMorgan Chase)は、世界の植物肉の市場規模は15年以内に1,000億ドル(約11兆円)を超えると推計、イギリスの銀行のバークレイズ (Barclays) は10年以内に肉全体の約10% (15兆円) 相当になると推計し、いずれも市場の拡大を予測しています※1。また人口増加による食料不足・食糧危機は「持続的な開発目標(SDGs)」においても対処すべき重要課題とされ、植物を原料とした植物肉市場への期待は高まっています。

DAIZ社は、「植物肉で世界へ。」を掲げ、次世代植物肉「ミラクルミート」の開発・拡販を進めてきました。今まで食の多様化に対応してきたきちりとDAIZ社が互いの強みを活かすことで、両社の事業価値、企業価値の向上だけではなく、日本での植物肉市場規模の拡大に寄与し、サステナブルな社会への貢献にもつながるといった思いから、本契約締結に至りました。

※1 2019年農林水産省発表の調査より引用

## ■新事業『XMEAT』での商品展開について(抜粋)

### ～フードデリバリーサービスと公式オンラインサイトでの販売～

次世代植物肉の開発・販売を行う『XMEAT』事業を開始し、フードデリバリーサービスと公式オンラインサイト(<https://xmeat.jp/>)にて販売します。メニュー内容は、キーマカレー1,380円(税込)、汁なし坦々麺1,380円(税込)、ラザニア1,780円(税込)、ルーローハン1,380円(税込)、ガパオライス1,480円(税込)、シシカバブピタパン1,380円(税込)等を取り揃えました。

※記載の金額はフードデリバリーサービス「Uber Eats」での販売価格です。

※フードデリバリーサービスと公式オンラインサイトでの販売メニュー内容は異なります。

・販売開始日：2020年10月23日(金)、公式オンラインサイト11月2日(月)

・デリバリー店舗：XMEAT初台、XMEAT恵比寿、XMEATesola池袋、XMEAT北千住、XMEAT大宮



キーマカレー



汁なし坦々麺



ラザニア



ルーローハン



ガパオライス



シシカバブピタパン

### 【DAIZ社 次世代植物肉の特徴】

#### 特徴1.原料に丸大豆を使用

これまでの植物肉は、大豆搾油後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、DAIZの植物肉は原料に丸大豆を使用しています。さらに、オレイン酸リッチ大豆を使用することで、大豆特有の臭みを無くし、異風味を低減しています。

#### 特徴2.旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現する独自技術

味や機能性を自在にコントロールするコア技術「落合式ハイプレッシャー法」※2大豆を発芽させ、旨味や栄養価を増大させます。その発芽大豆をエクストルーダー(押出成形機)※3にかけ、膨化成形技術※4により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉(ミラクルミート)を製造しています。

※2 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。(特許第5722518号)

※3 食品加工時に使用される機械。材料に水を加えながら、高温下でスクリューで圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う装置。

※4 特許申請準備中。

高オレイン酸ダイズ

発芽制御タンク

エクストルーダー

ミラクルミート

XMEAT

ハンバーグ、  
ガパオライス、麻婆豆腐



異風味を  
なくします

落合式  
ハイプレッシャー法で  
おいしい、吸収性、  
栄養価アップ

独自の技術で  
弾力性アップ

植物肉の原料

植物肉

様々な料理に  
活用

## ■ハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」での導入について

きちりが運営するハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」にて、DAIZ社の次世代植物肉をパティの原料として使用しております。

### ◇プレミアムハンバーグライト

究極のプレミアムハンバーグステーキの美味しさはそのままに栄養バランスが整い、健康や美容への機能性を高めた次世代植物肉を使用。

- ・レギュラーセット(ライスorパン、スープ付)1,480円(税別)
- ・スペシャルセット  
(ライスorパン、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付)1,880円(税別)



### ◇プラントベースミートハンバーグ

次世代植物肉を100%使用した大豆本来のたんぱく質が豊富で脂質が低く栄養バランスが整った高機能(栄養価値)ハンバーグ。

- ・レギュラーセット(ライスorパン、スープ付)1,580円(税別)
- ・スペシャルセット (ライスorパン、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付)1,980円(税別)

・発売日：2020年10月23日(金)

・発売店舗：成城コルティ、アトレ吉祥寺、グランデュオ立川、アトレ亀戸、町田東急ツインズ、セブンパークアリオ柏、イオンタウンユーカリが丘、さいたま新都心、ららぽーと富士見、イオンモール浦和美園、横浜ポルタ、MARK IS みなとみらい、マルイファミリー溝口、たまプラーザ、ららぽーと横浜、テラスモール湘南、ラスカ茅ヶ崎、ららぽーと沼津、GOKU BURGERの全19店舗

## ■きちりのこれからの挑戦

今後の目標として、新事業『XMEAT』とハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」での販売で本年度売上1.5億円を目指します。さらにデリバリーや公式オンラインサイトでの販売だけでなく、植物肉専門店の実店舗での展開も予定しており、さらなる日本の植物肉市場の規模拡大を加速させていきます。きちりは日々食の多様化に対応し、成長し続けます。



## ■きちりホールディングス概要

1998年設立。首都圏を中心に、ジャカルタなど国内外104店舗(2020年10月22日時点)を運営する外食事業を核にするフードテック企業。「外食産業の新たなスタンダードの創造」をビジョンとし、既存の外食産業の枠組みに捉われないことなく、これまで

「KICHIRIプラットフォーム」を活用し、大手小売事業者とのグローサリート事業展開、SaaS型POSシステム事業者との機能開発等、他業種の事業者との協働によるオープンイノベーションを推進することでプラットフォームの強化を進め、フードテック企業として事業成長につなげている。さらにFC事業などにも積極的であり、国内外問わず独自路線での事業領域拡大を図る。

## ■DAIZ社 概要

2015年設立の熊本のスタートアップ。発芽大豆由来の次世代植物肉「ミラクルミート」を開発・生産・販売を行う。DAIZの植物肉は、原料に丸大豆を使用し、独自技術によって、旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現している。今後訪れるであろう世界的な人口増加によるタンパク質危機・食糧危機の解決策の一つになるべく、「ミラクルミート」の開発を進めている。さらに、環境負荷の低減に寄与する「植物肉」の普及を通じて、DAIZは国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」達成への貢献とサステイナブルな世界の実現を目指している。

  
KICHIRI HOLDINGS



＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社きちりホールディングス 担当：松永

TEL：03-5466-3456・080-4328-6582 / e-mail：[press@kichiri.co.jp](mailto:press@kichiri.co.jp)