

世界的に需要が高まる大豆ミート（代替肉）を使用した商品のテスト販売を実施～中日本フード株式会社（日本ハムグループ）と共同開発～

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 武蔵野實）経営学部 経営学科 食ビジネスコースの学生と中日本フード株式会社（日本ハムグループ）が、代替肉である大豆ミートを使用した商品を共同開発し、食品スーパー2社、4店舗でテスト販売を実施しました。今後商品の購入者に対するアンケート調査や販売状況を分析の上、商品の定番化を検討します。

【商品開発の背景】

1. 世界規模での人口増、気候変動による食糧不足、また開発途上国の経済発展に伴う食生活の変容により肉の需要が高まることが予測されており、植物由来でたんぱく質を摂取できる代替肉が注目されている。
2. 菜食を好む消費者（ヴィーガン、ベジタリアン）が増加傾向にある。
3. 代替肉は環境への負荷を抑えて生産できる特徴（生産時に出る温室ガスが少ない/水の消費量が少ない）があり、SDGsの背景のもと、一般消費者からも当たり前のように選択される日が来る可能性がある。その点に学生は着目。

【商品について】既に市場で発売している商品の試食や官能評価、食品スーパーのバイヤーへのインタビュー調査や学生アンケート調査をもとに下記3品を開発。



①めっちゃご飯すむやん！
【SOYSOYからあげ】



②チーズめっちゃかかっているやん！
【SOYSOYテリ×マヨピザ】



③めっちゃ爽やかやん！
【SOYSOY白身フライ】

【テスト販売店・期間】

- ・フードマーケットSatake 野里店/ 久宝寺駅前店 8/22（月）-28（日）
- ・スーパーマーケット「食・品・館」アプロ 城東店/守口八雲店 8/29（月）-9/4（日）



【大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースについて】

経営学、食物学、情報学の3領域からなる文理融合の学びにより、『食』のマネジメント力を養い食品・飲料メーカー、百貨店、外食・中食産業や食品流通業、商社、農業法人など食関連のさまざまな分野で活躍できる人材を、課題解決型学修などを通じて育成しています。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

大阪成蹊学園 広報企画部 担当：草野・山内

TEL:06-6829-2606 FAX:06-6829-2747

Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp WEB: <https://osaka-seikei.jp/>