

「植物肉でタンパク質危機を救う」 大豆原料の植物肉を手掛ける熊本発ベンチャー企業

同社は、大豆を原料とする植物肉の開発・生産・販売を手掛ける熊本発ベンチャー企業である。大豆の味や機能性を自在にコントロールできる「落合式ハイプレッシャー法」と独自の膨化成形技術により、①肉らしい味と食感の再現、②大豆特有の異風味の低減、③機能性の向上を実現した大豆由来の植物肉原料（ミラクルミート）の開発に成功。世界的な人口増で食料不足、タンパク質不足が懸念されるなか、世界中においしくて機能的な植物肉を届けられるよう取り組んでいる。

所在地 熊本県熊本市中央区南熊本5-1-1
テルウェル熊本ビル4F
電話/FAX 096-363-8800 / 096-363-8877
URL <https://www.daiz.inc/company/>
代表者 代表取締役社長 井出剛

設立 2015年
資本金 146,536万円
従業員数 45人



大豆の味や機能性を自在にコントロールできる「落合式ハイプレッシャー法」

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たが、同社が開発・製造する次世代型植物肉「ミラクルミート」は丸大豆を使用。特許技術「落合式ハイプレッシャー法」により発芽させ旨味や栄養価を増大させ、独自製法で、動物性の肉同様の弾力と食感を実現した。また、雑豆・穀物を発芽させて、内在する代謝産物を網羅的に解析し、食品中で味を示す成分や食感にかかる成分をプロファイリングする技術により、鶏肉、豚肉、牛肉等さまざまな肉の味・食感の実現を可能とした。



落合式ハイプレッシャー法

大手資本とのアライアンスによる海外販路開拓に挑戦

同社は、ベンチャー企業であるものの、大手企業とのアライアンスにより、海外市場への販路拡大にも挑戦している。2020年10月22日には、インドネシアでハンバーグ専門店「いしがまやハンバーグ」を運営するきちりホールディングスと資本提携し、同社の植物肉の販売代理で合意。また、同年11月13日には日鉄物産株式会社と、12月10日には兼松グループと資本提携し、海外への販路拡大に合意。こうしたなか、社内体制整備のため、台湾人や韓国人等高度外国人材の採用を進めている。



海外企業との意見交換

大学等の研究機関を活用した独自技術の開発

同社は、独自の「落合式ハイプレッシャー法」をコア技術として、佐賀大学と連携して非遺伝子組み換え大豆からオレイン酸リッチ大豆を育成し、植物肉（Plant-based Meat）の開発を行うほか、九州大学と連携し、植物肉に含まれる旨味成分の評価を行うなど、地域の学術機関の研究シーズを活用している。また、研究代表者である同社取締役の落合孝次氏は、熊本大学の研究者に着任することで、大学のリソースの活用にも成功している。



佐賀大学が開発した高オレイン酸大豆