

2022年11月11日

各 位

双日株式会社

フードテックで SDGs に貢献する植物肉「NIKUVEGE」が
第 52 回食品産業技術功労賞「商品・技術部門」受賞
～共創を通じて植物肉市場の急拡大に寄与～

双日グループである双日食料株式会社（以下「双日食料」）および株式会社 Tastable（以下「Tastable」）が手掛ける植物肉「NIKUVEGE」が第 52 回食品産業技術功労賞（食品産業新聞社主催）（※1）の「商品・技術部門」で受賞をしました。食品産業技術功労賞は食品産業の発展に著しく貢献した企業、または個人、団体を顕彰するもので、1971 年に制定された歴史ある賞です。

今回の受賞は Tastable 独自の配合技術により、従来の植物肉では味わえなかった肉感・旨味・風味を再現した美味しさや、ロイヤル HD などとの共創による商品開発、販路拡大が、植物肉市場の成長に寄与しているとして評価されました。



【表彰式の様子、二段目左から三番目 Tastable 山中社長】



【ニクベジ ロゴ】



【食品産業技術功労賞 ロゴ】

「NIKUVEGE」は香ばしい香りを付与し、昆布やきのこ類などアミノ酸を持つ食材で日本人に馴染みのある美味しさを再現していることが特徴です。強固な畜産品の販売チャネルや高度な製造・加工技術を保有する双日食料やミートワン（※2）などの双日グループの食肉に対する知見を結集し、開発・製造・販売を進めています。特にミートワンの参画企業が持つ食肉加工に関する高度な製造・加工技術を応用することで、高いレベルで植物肉の開発を可能にしています。

双日グループは、安心・安全で美味しい製品をお客様にお届けするとともに、NIKUVEGE の販売を通じて温室効果ガスの削減など社会課題解決に取り組み、SDGs の実現に貢献していきます。

※1 「食品産業技術功労賞」

[食品産業技術功労賞 Archive | 食品産業新聞社ニュース WEB \(ssnp.co.jp\)](http://www.ssnp.co.jp)

※2 ミートワンとは

畜産の原料調達および販売、畜肉加工、物流にかかる複数の企業と、安心、安全でおいしい畜肉加工品を、日本および世界の消費者に競争力のある価格で提供することを目的としたマーケティング会社

(ご参考)

■NIKUVEGE が環境へ与える好影響

動物肉のパティを製造するのに対し、"NIKUVEGE"パティは水を 92%、温室効果ガスを 98% 削減することができます。食肉を使用したパティ 1kg を"NIKUVEGE"1kg に変えることで、水を 12t 節約、温室効果ガスを CO2 換算で 59kg 削減することができます。

■NIKUVEGE を使用した商品

- ① 双日ロイヤルフライトケイタリングが提供する「機内食シェフ監修の旅ごはんシリーズ」で販売中（写真左）（※3）
- ② ロイヤルホストで提供する「NIKUVEGE タイ風スパイシーライスプレート」（写真中央）
- ③ 東京会館内のレストラン「ロッшинテラス」の予約限定ランチメニューである「ライトミールセット」の一つ「大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ」（11月 30 日までの期間限定）として提供（写真右）（※4）



※3 販売メニュー（以下をセットで「旅ごはん NIKUVEGE セット」として販売）

NIKUVEGE そぼろのキーマカレー

NIKUVEGE 和風ハンバーグ

NIKUVEGE そぼろと茄子のパスタ

ご購入は、こちらから

[【旅ごはん NIKUVEGE セット】NIKUVEGE そぼろのキーマカレー、NIKUVEGE 和風ハンバーグの販売を開始](#) (flight-kitchen-deli.com)

※4 大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ

[Lunch | ロッшинテラス | レストラン | 東京会館 \(kaikan.co.jp\)](#)

【関連リリース・トピックス】

2022年7月20日付トピックス

[ロイヤルホールディングス、双日、Tastable 3社の共創により、ロイヤルホストにて植物肉「NIKUVEGE」を使用した新メニューを7月20日から提供開始 | 双日株式会社 \(sojitz.com\)](#)

2017年12月19日付リリース

[畜肉関連事業におけるマーケティング会社「ミートワン」の設立について | 双日株式会社 \(sojitz.com\)](#)

【本件に関する問い合わせ】

双日株式会社 広報部 03-6871-3404