

**発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を開発・製造するスタートアップ DAIZ 社に出資**

株式会社三菱ケミカルホールディングス

株式会社三菱ケミカルホールディングス（本社：東京都千代田区、社長：ジョンマーク・ギルソン、以下「MCHC」）は、発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を開発・製造するスタートアップである DAIZ 株式会社（本社：熊本県熊本市、社長：井出 剛、以下「DAIZ 社」）に出資したことをお知らせします。

DAIZ 社は、丸大豆を主原料として、独自の技術により肉に近い味と食感の再現、大豆特有の異風味の低減を実現した「ミラクルミート」を開発し、国内を中心に多くの食品メーカーや外食チェーン等に採用が拡大しています。牛などの畜産動物が排出する二酸化炭素や腸内ガス（メタン）は温室効果ガス（GHG）排出量の大きな割合を占めています。これに対し、植物由来の代替肉は環境負荷の少ないタンパク源であり、世界人口の増加に伴いタンパク質の需要が急速に高まっていることや新興国での食肉需要の拡大をふまえ、大きな注目を集めています。こうした中、DAIZ 社は次世代植物肉の研究開発や国内外の市場への普及を通じて、持続可能な社会の実現に貢献していくことが期待されています。

MCHC にとって、持続可能なフードシステムの実現や GHG 削減などの社会課題の解決に取り組むことは絶好の事業機会でもありと捉えております。DAIZ 社との連携により MCHC グループの食品に関連する技術力をより一層強化してまいります。なお、MCHC はこれまで複数のグローバル投資を行ってまいりましたが、今回の DAIZ 社への出資は、MCHC から国内のスタートアップへの出資の第一号案件となります。

**DAIZ 社 代表取締役社長 井出 剛氏のコメント：**

「MCHC 社による国内スタートアップへの出資第一号案件としてパートナーに選んでいただき、大変嬉しく思います。DAIZ の植物肉「ミラクルミート」は、従来の植物肉のように大豆搾油後の残渣物（脱脂加工大豆）を使用するのではなく、「落合式ハイプレッシャー法」という独自の技術を用いることによって「大豆を丸ごと使用して旨味や栄養価や消化吸収性を著しく上げることができる」点が特徴です。少ない原料から効率良く栄養を吸収できるために持続可能な農業生産や食糧供給にも貢献できると自負しております。MCHC 社は乳化剤をはじめとした様々な食品素材の分野において世界的な技術を有しており、DAIZ の「ミラクルミート」のさらなる風味向上に大きなシナジー効果があるものと大変期待しております。また、本提携を通して、MCHC 社とともにカーボンニュートラルの実現や持続可能な社会創りに共に取り組んで参りたい所存です。」

**MCHC CTO LARRY MEIXNER のコメント：**

「持続可能な食糧供給の実現は、世界中の人々の健康的で幸福な生活に不可欠であるとともに、私たちが暮らす地球の持続に必要な温室効果ガス削減という観点からも非常に重要です。これらは MCHC グループのコアバリューと深く結びついています。当社は、食品添加物から医薬品にいたるまでの分野においても世界的に優れた技術を有しており、DAIZ 社のミッションの達成に大きく貢献できるものと考えています。今回は MCHC として初めての日本スタートアップへの出資となります。DAIZ 社との提携により、革新的な食品を市場に展開し、地球規模で社会貢献に取り組むことができる事をうれしく思います。」

今回の DAIZ 社への出資は、MCHC が新たな成長市場において事業を拡張、開拓していくためにスタートアップとの戦略的提携を継続的に進めていることを示すものです。今後もこのような提携を活用し MCHC グループの事業拡大とポートフォリオ改革を後押ししてまいります。

## 【DAIZ 株式会社の概要】

設立 : 2015年12月1日  
所在地 : 熊本県熊本市  
代表者 : 代表取締役社長 井出 剛  
事業内容 : 発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」の開発・生産及び販売  
発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を用いた食品の開発・生産及び販売  
WEB サイト : <https://www.daiz.inc/>



### <DAIZ 社の植物肉「ミラクルミート」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 社の植物肉「ミラクルミート」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

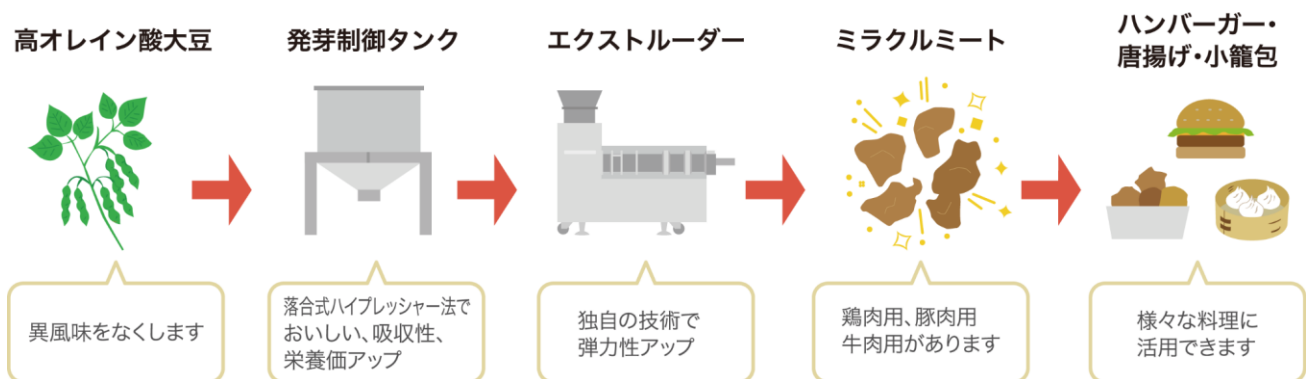
味や機能性を自在にコントロールするコア技術「落合式ハイプレッシャー法」で大豆を発芽させ、旨味や栄養価を増大させます。その発芽大豆をエクストルーダー（押出成形機）にかけ、膨化成形技術により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉「ミラクルミート」を製造しています。



#### 特徴 3. 独自製法による価格競争力

旨味や栄養価が増大した発芽大豆を使用しているため、他の原料や添加物を何も足さずして、植物肉原料が完成しています。発芽タンクを用いた独自の製造プロセスにより、原価低減を実現し、牛肉・豚肉・鶏肉に対し、価格競争力があります。

### <「ミラクルミート」の製造工程>



以上

お問い合わせ先  
株式会社三菱ケミカルホールディングス コーポレートコミュニケーション室  
電話 : 03-6748-7140