

○ 双日食料&ミート・コンパニオン、福島で高付加価値加熱加工ラインを共同運営
植物肉を使った市販用・業務用加熱加工品の新規受注に対応

双日食料(東京都港区、武田浩文社長)とミート・コンパニオン(東京都立川市、阿部昌史社長)はこのほど、福島県福島市のミート・コンパニオン福島工場(=写真)で高付加価値加熱加工ラインを共同運営することを決めた。工場の一部スペースに焼成機、各種包装機、凍結機などを導入し、植物肉などを使った高付加価値な加熱加工品を製造する。

ミート・コンパニオンは、双日食料のグループ会社で畜産加工品関連のマーケティングを担う(株)ミートワンの参画企業のひとつ。2018年2月のミートワン設立以降、同社の監修のもと、ミートワンの参画企業および業務提携企業は、各々のノウハウと技術力を生かしながら多種多様な市販用および業務用の加熱加工品を開発・製造している。

こうしたなか、将来的に成長が見込まれる植物肉市場に向けて、双日が出資参画する(株)Tastable(テイスタブル)が取り扱う「NIK UVEGE」などの植物肉を原料とした市販用・業務用の加熱加工品の新規受注に対応する製造拠点のひとつとして、今回、両社で製造ラインを共同運営することに至った。

共同運営するのは、下処理ライン(包餡機、スライサーなど)、炭火焼成ラインのほか、包装ライン(クリーンルーム内にある各種包装機/トレーシーラー、深絞り包装機、ロータリ



ミート コンパニオン
株式会社 Meat-Companion



New way, New value

ー真空包装機など)、凍結ライン。トレーシーラー、深絞り包装機はガス置換包装にも対応しているため、チルド流通品も製造可能だ。ラインの最大製造能力は2千t(1年)を目指すという。また、双日食料からは品質管理、開発を担当する人材が常駐する計画だ。

23年4月からの本格稼働を予定しており、植物肉を使った加熱加工品を製造するとともに、植物肉の受注が安定するまでは、平行する形で一部畜肉原料の加熱加工品も手掛けていく。双日食料の強みである原料調達力と、ミート・コンパニオンの高い製造ノウハウ、ミート



ワンをはじめ双日グループが培ってきたメニュー化に関する豊富な知見を活用して、競争力のある高付加価値加熱加工品を製造、販売していく。