

【ミートワン】福島の高付加価値加熱加工ライン稼働、「肉一番」をリニューアル 植物肉事業では「NIKUVEGE」の海外展開へ

双日グループで畜肉関連事業におけるマーケティング会社(株)ミートワン(東京都港区、池本俊紀社長)は、同社に出資する参画企業が持つ技術・ノウハウを結集することで、顧客ニーズに対応した畜産加工品を競争力のある価格・品質で提供している。参画企業は十数社に上り、原料調達から畜肉加工、販売、物流までの全てのサプライチェーンをカバー、参画企業の加工機能を活用した多彩な市販用・業務用畜肉加工商品を提供している。近年は植物肉事業にも参画し、双日が出資する植物肉事業会社「Tastable(テイスタブル)」が開発した「NIKUVEGE(ニクベジ)」の商品開発も手掛けている。

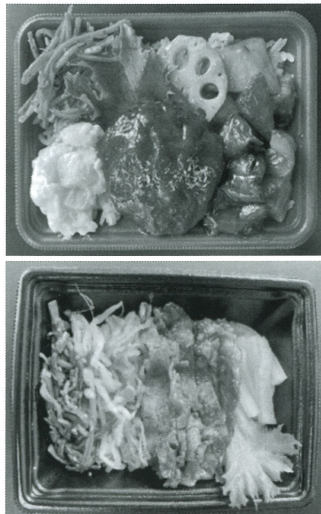
双日食料と共同で行っている畜肉加工事業では、主力商品の「肉一番」シリーズがことしで発売4年目を迎え、NB商品だけでなく、量販店やCVSのPB商品も多数展開。シリーズの中でも市販用冷凍ミールキットが大幅に拡大しており、NB商品に加え、PB商品の受注案件が増加し、総取扱数量は前年比で2倍以上の伸びとなっている。今年度もさらに倍増する見通しとなっている。ミールキットや、加熱加工品などでは、量販店向けには最初にNB商品を導入し、おいしさや使い勝手の良さなど消費者からの評価を踏まえ、PB商品の導入に発展するケースが多く、独自メニューのほか大手外食とのコラボレーションによる商品展開の事例もある。

現在、市販用畜肉加工商品の受注案件の増加に対応するため、ミートワン参画企業のミート・コンパニオンの福島工場が高付加価値加熱加工ラインの整備を進めており、この7月から稼働を開始した。双日食料とミート・コンパニオンの共同運営で、炭火・直火焼きラインをはじめ、トレーシーラー、深絞り包装機、ロータリー真空包装機などを導入している。とくにトレーシーラーと深絞り包装機はガス置換包装にも

GlobalMeatOne



Wellness Festival Singaporeに出店、海外で初めてNIKUVEGEがメニューとして提供された



福島工場の加熱加工ラインで製造する炭火焼ハンバーガー、牛カルビ商品一例

対応しているためチルド商品など、これまでできなかった商品カテゴリーへの対応も可

能となった。この福島工場の稼働を機に、炭火焼き商品やトップシール商品を投入するなど、植物肉のみならず、「肉一番」シリーズの新たな高付加価値商品やリニューアルを展開していく方針だ。同様の取り組みを、国内外で、同社や、ミートワン参画企業、双日食料の業務提携先と今後継続して、年数件行うことを計画している。

「NIKUVEGE」シリーズは、市販用ハンバーグ、ミールキットのほか、双日ロイヤルインフライトケイタリングが展開する市販用冷凍食品の

「旅ごはん」シリーズ、外食チェーンでのメニュー展開が進んでいる。「NIKUVEGE」も業務用の受注案件が着実に増えており、福島工場の稼働を機に、様々なメニュー・包装形態の植物肉商品を展開していく。また、「NIKUVEGE」をシンガポール、タイ、インドネシアなどで展開し、タイでは5月に開かれた総合食品見本市「THAIFEX」に出展し、「NIKUVEGE」を紹介した。シンガポールでは、現地外食のラブハンドルとタイアップして Wellness Festival Singaporeに出店し、NIKUVEGEメンチカツバーガーなどを販売した。非常に好評であり、これからの現地展開への手ごたえを感じている。今後、現地の製造・販売体制を整え、ジャパンブランドとして「NIKUVEGE」を東南アジア市場に展開していく。国内では、植物肉事業のさらなる拡大を図るため、ミートワンおよび双日グループと密接な関係にある顧客とともにアライアンスを組み、様々な新素材の開発や共同調達などを進めていく。

このほか、東京家政大学と共同で、学生によるメニューアイデアを踏まえたミールキットの商品開発や、量販店とのコラボで学生が考案したメニューを売り場で販売するなど、産学連携を通じた事業展開も注力する。