

ハンバーグに続き、ハムタイプ・ソーセージタイプも 「大豆ミート食品類 JAS」認証取得 大塚食品 市販用ゼロミート

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、2022年6月21日(火)に『ゼロミート ハムタイプ』『ゼロミート ソーセージタイプ』『ゼロミート ハーブソーセージタイプ』3品において、「大豆ミート食品類 JAS」の認証を取得※1しました。10月以降、JASマークが付いた「大豆ミート食品」のゼロミートに順次切り替わる予定です。



当社は大豆ミート※2でつくったお肉不使用製品『ゼロミート』シリーズを2018年11月に発売しました。その後、植物由来の素材のおいしさを引き出す研究を重ね、食感や味わいを大きく向上させてまいりました。そして現在では、全ラインアップにおいて動物性原材料不使用※3の製品として展開しています。

昨今、健康志向の高まり、食生活の多様化、サステナブルな社会の実現などの観点からプラントベース製品の市場は拡大しております。「大豆ミート食品類 JAS」は、年々増加する大豆ミートへの生活者の需要に応えるために、農林水産省にて2022年2月24日に制定されました。

当社は日本で初めて、2022年5月に『ゼロミート デミグラスタイプハンバーグ』『ゼロミート チーズインデミグラスタイプハンバーグ』2品で「大豆ミート食品類 JAS」の認証を取得しました。このたび、『ゼロミート』3品が新たに「大豆ミート食品類 JAS」の認証を取得したことで、生活者の方が JAS マークの付いた大豆ミート製品をより分かりやすく選択できるようになりました。

大塚食品は今後も、大豆ミートを含め、プラントベース製品の価値を伝えることで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

※1 『ゼロミート』は大塚食品が販売者として販売するブランド名です。製造元のスターゼン株式会社が登録認証機関「一般財団法人日本食品分析センター」から「大豆ミート食品類 JAS」の認証を取得しました。

※2 『ゼロミート』シリーズは大豆加工食品を使用しています。

※3 動物性原材料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。

■「大豆ミート食品類JAS」要旨

主な基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア	大豆ミート原料のアミノ酸スコアが100	基準なし
大豆ミート原料以外の原料	動物性原材料及び、その加工品を原材料として用いないこと	動物性原材料(食用鳥卵及び乳を除く。)及びその加工品(調味料を除く。)を原材料として用いないこと
大豆たん白質含有率	10%以上	1%以上

* 大豆ミート食品類JASの認証を取得したゼロミート製品は「大豆ミート食品」に分類されます。

【認証に係る製品概要】

■大豆ミート食品類 JAS 認証日： 2022年6月21日(火)

※JAS マークが付いた製品は 10月以降順次切替

■販売エリア： 全国

■販売チャネル： スーパー、コンビニエンスストア、ドラッグストア、公式通販サイトなど

■製品ラインアップ

製品名 (画像)			
	ゼロミート ハムタイプ	ゼロミート ソーセージタイプ	ゼロミート ハーブソーセージタイプ
内容量	60g	120g	100g
希望小売価格	298円(税別)	398円(税別)	438円(税別)
製品特長	動物性原材料不使用、植物由来のおいしさを引き出したハムタイプ。お肉を使ったハムのような食感や味、香りが楽しめます。	動物性原材料不使用、植物由来のおいしさを引き出したソーセージタイプ。お肉を使ったソーセージのような食感や味、香りが楽しめます。	動物性原材料不使用、植物由来のおいしさを引き出したハーブソーセージタイプ。夜のおつまみやサラダのトッピングにぴったりです。

■製品サイト：<https://zeromeat.jp/>