

2022年9月12日

**独自技術により、繊維感と厚みのある一枚肉タイプを実現
食感・ジューシー感にこだわったプラントベースミート誕生！
「SAI MEAT（サイ ミート）」を業務用にて新発売！**

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、森永製菓の独自技術を生かした大豆たんぱくと小麦たんぱくを主原料とするプラントベースミート「SAI MEAT（サイ ミート）」を9月20日（火）より、業務用ルート向けに新発売いたします。

本商品は、ジューシー感のある肉食感と、大豆臭の抑制という特長に加え、レトルト形態で常温保存が可能なため、水戻しや解凍が不要で使い勝手にも優れています。今までのプラントベースミートでは提供できなかったような様々なメニューをお楽しみいただけます。（※食肉ではありません）

SAI MEAT
Sustainable & Innovative Meat



森永製菓グループでは、2030年の目指す姿として2030ビジョン『森永製菓グループは、2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』を定めました。「心・体・環境の健康」への価値創造を通じて、健康意識の高まりや、サステナブルな社会の実現への貢献など、さまざまな課題への対応に取り組んでいます。また、「心・体・環境の健康」への貢献に向けて、新たな付加価値を高めるべく、既存事業に限らず、新たな事業の創出に挑戦しています。

その中で、近年の健康意識、環境意識の高まりを受け、「繊維感と厚みのある一枚肉タイプのプラントベースミート『SAI MEAT（サイ ミート）』」を作り上げました。

「SAI MEAT（サイ ミート）」は、日本中に「おいしく たのしく すこやかに」を届けてきた森永製菓が培ってきた長年の技術の蓄積から生まれた商品です。

■ SAI MEAT (サイ ミート) のこだわり

【食感技術】・・・「ハイチュウ」のチューイン感性や「森永ビスケット」の多様な食感、「チョコモナカジャンボ」のパリパリ食感に至るまで、幅広い商品を研究開発して得た技術により、繊維感がある独特の食感を実現しました。

【風味技術】・・・「i nゼリー」や「おいしいコラーゲンドリンク」、「おいしい青汁」で培った、苦みや癖のある素材臭を抑える技術を用いることにより、大豆臭を低減しました。

【代替肉の開発の歴史】・・・1969年のバーグメートから始まり、2017年の「ZEN MEAT (ゼン ミート) 」と、代替肉への取組に挑戦してきた知見を元に、「SAI MEAT (サイ ミート) 」を作り上げました。

【食感技術】



【風味技術】



【代替肉の開発の歴史】



<バーグメート>

<ZEN MEAT>

おいしく利便性の高い「SAI MEAT (サイ ミート) 」の発売により、多くの方のウェルネスライフをサポートしてまいります。詳細については、10月中旬頃にwebサイトをオープン予定です。

<https://www.morinaga.co.jp/saimeat/>

<調理例>



■商品概要：SAI MEAT（サイ ミート）

商品名	SAI MEAT (サイ ミート)
商品画像 ・現物画像	
商品特長	<p>大豆たんぱくと小麦たんぱくを主原料とし、独自技術により、繊維感と厚みのある一枚肉タイプを実現したプラントベースミートです。（特許第7036972号）</p> <p><特長></p> <p>①食感：ジューシー感のある肉食感で、メニューの幅を広げます。</p> <p>②風味：大豆臭が抑制されており、美味しくお召し上がりいただけます。</p> <p>③利便性：常温で10か月保存可能で、水戻し、解凍の手間がありません。</p> <p>④原料：動物性原料は不使用です。</p>
名称	植物性たんぱく加工食品
固形量	90g
発売日	2022年9月20日（火）
発売地区	全国 ※一般のお客様向けの販売はしていません。
ターゲット	飲食業、食品卸売業