

# 「植物性たん白」に関する製品開発の歴史は50年以上！ ～穀物取扱量トップクラス！昭和産業の進化と強み～

## 大豆ミート誕生の背景

「大豆ミート」とは、脱脂大豆や大豆たん白を肉様に加工した植物性たん白素材の一種です。地球環境の保全や世界人口の増加に伴う畜肉不足などの社会問題を解決する素材として、近年大きな注目を集めています。昭和産業は「穀物ソリューション・カンパニー」として、大豆たん白製品に力を入れており、家庭用商品は「ソイキッチンシリーズ」として展開しています。

## 昭和産業の大豆製品開発&販売の歴史

昭和産業では1969年に初めて、初代大豆たん白食品として「昭和フレッシュ」を発売しました。

その後、1985年頃には家庭向け食品として、「水で戻すだけ」の植物性ひき肉の商品化に成功。

「大豆たんぱく ニックミック」の発売を開始しました。

「大豆ミート」と言えば、平成や令和時代に発売が開始されたように思われがちですが、**昭和産業では50年以上前**から、「大豆たん白」に関する製品開発を進めてきました。

### 1936年 昭和産業創立

昭和産業は、「食を通じて日本を豊かにしたい。そのためには農業の繁栄が必要だ」という理念に基づき、創立当時から、小麦や大豆を原料に、肥料、小麦粉、植物油脂など多岐にわたる事業を展開してきました。そして、戦後まもなく、ぶどう糖や大豆たん白の研究開発・製造も開始しています。

戦前・戦後期

### 1969年 大豆たん白食品「昭和フレッシュ」を発売。

「昭和フレッシュ」は、肉に近い食感を出すべく、大豆たん白と小麦たん白を原料にエクストルーダー（押出成形機）を用いて、当社独自の製法で製造した製品です。

1969年



### 家庭向け食品

「大豆たんぱく ニックミック」を発売。



この時すでに  
「水で戻すだけ」の  
植物性ひき肉の  
商品化に成功しました。

1985年頃



「大豆たんぱく ニックミック」は、食生活が洋風化し、偏りがちな食生活で補いきれない栄養素を補完する健康食品シリーズ「昭和ドゥアップ」の一品として展開。

## 2020年 大豆ミートや大豆ミートを使用した家庭用商品「ソイキッチンシリーズ」誕生



2020年10月  
「まめたん」発売



2022年3月  
「たっぷり大豆ミートの  
ポロネーゼソース」発売



2023年3月  
「たっぷり大豆ミートの  
クリームソース」発売



2023年4月  
「そのまま使える！  
まめたん」発売



2024年3月  
「たっぷり大豆ミートの  
アラビアータソース」発売



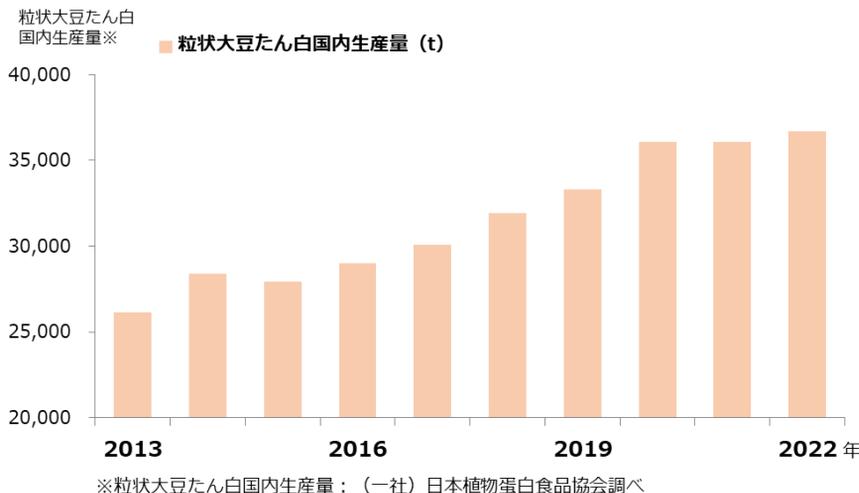


植物性たん白

**粒状大豆たん白の市場**

粒状大豆たん白の国内生産量は、プラントベースフードの市場拡大を背景に堅調に推移しています。コンビニ・飲食チェーン・スーパーなど外食・中食の拡大、冷凍・加工食品の食卓への浸透などがその要因とされています。

**【粒状大豆たん白 国内生産量推移】**



植物性たん白

**粒状大豆たん白における需要の変化**

粒状大豆たん白はこれまで、ひき肉の代替としてハンバーグや餃子の具材などの増量材に利用されてきました。近年、畜肉と比較した際のヘルシーさが評価され、畜肉を使用しない大豆ミート食品への主要原料としても利用されています。また、生産ライフサイクルにおける環境負荷の低さも評価されており、2015年の国連サミット、ミラノ万博での食を取り巻く問題提起を契機に、欧米のフードテックベンチャーを中心とした代替食技術に注目が集まりました。

増量材として  
【肉の代用品】



選んで食べる、健康志向  
【肉に近い食事体験】



自由に、おいしく楽しく  
【新たなたん白素材として食事体験】



**2050年に訪れる「たんぱく質危機（プロテインクライシス）」**

たんぱく質危機とは、人口に対してたんぱく質の需要と供給のバランスが崩れることを指す言葉で、近い将来に発生する可能性が高いとされている社会課題です。

人口増加と経済発展により2050年の世界の食料需要量は2010年比1.7倍とも言われています。

出典：「2050年における世界の食料需給見通し」（農林水産省）

[https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j\\_zyukyu\\_mitosi/attach/pdf/index-12.pdf](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_zyukyu_mitosi/attach/pdf/index-12.pdf)

たんぱく質は、体を形成する上で重要な栄養素であり、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準2020年版」では、18歳以上の1日当たりのたんぱく質摂取の推奨量は、女性が50g、男性が65gと言われています。

出典：「日本人の食事摂取基準（2020年版）」「日本人の食事摂取基準」策定検討会報告書」（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000586553.pdf>



## 一気通貫の製造工程が大きな強み

昭和産業の鹿島工場は、大豆調達、搾油、大豆たん白製造・出荷までを同一拠点で行う世界的にも珍しい工場です。これまでニーズの変化に対応しながら様々な製品を開発・販売をしており、その売上比率は業務用が9割・家庭用1割となっています。今後は、更なる大豆たん白の販売拡大に加え、穀物のプロ集団としてお客様のニーズにきめ細やかに対応し（BtoB）、生活者が求める「おいしい答え＝ソリューション」をワンストップで提案（BtoBtoC）していくことで、「既存顧客への販売拡大」と「顧客基盤のさらなる拡大」に取り組んでまいります。



## 「穀物ソリューション・カンパニー」としての強み

### 食品リサイクル率99.9%※の取り組み

昭和産業は1936年の創立以来、大地の恵みである小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの穀物を余すところなく、小麦粉、プレミックス、植物油、糖化製品、配合飼料などに加工して皆様の食生活にお届けする事業に取り組んできました。製粉、製油、糖質事業から発生する副産物を配合飼料原料として有効活用することにより、環境負荷の少ないビジネスモデルを実現しています。 ※2022年実績値

### 「大豆加工品」や「バイオマス」由来の新製品開発

昭和産業では、素材の応用やお客様のニーズに合わせた製品開発を推進しています。

#### 「大豆Hi!芽」 2021年5月発売



- 「イソフラボン」や「オリゴ糖」を豊富に含有
- ご飯、パン、菓子、総菜、冷凍食品など様々な食品に利用可能

#### 「まめふるブラン」 2023年2月発売



- 大豆の種皮を使用した素材
- 食物繊維を豊富に含み、パン・菓子・麺など様々な食品に利用可能

#### バイオマスごみ袋 「大地のMino-Re:」

2022年6月発売



当社の取り扱う穀物由来の  
非食品用途バイオマスを配合

- 石油由来プラスチックの使用量を約20%削減
- 焼却時のCO<sub>2</sub>排出量を約20%削減
- ライフサイクルにおけるCO<sub>2</sub>排出量を 約10%削減  
※石油由来ポリエチレン 100%品との比較

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 企画部コーポレート・コミュニケーション室 担当：赤松  
電話：03-3257-2042