

2026年3月17日

昭和産業株式会社

外食産業 12 社が集う「第7回 外食懇話会」開催 ～プラントベースフード「HMSP」を活用したメニューコンテストを実施～ 外食企業 10 社が参加し、植物性たん白へ代替可能性を検証

昭和産業株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 塚越英行）は、外食企業同士の情報交換や植物性たん白に代替可能性を探る場として「第7回 外食懇話会」を開催しました。



外食懇話会は外食企業 12 社で構成され、食のトレンドや商品・メニュー開発に関する情報共有を目的として継続的に開催されている会合で、昭和産業が事務局を務めています。今回は 11 社が参加（1 社欠席）しました。

当日は昭和産業 RD&E センター（千葉県船橋市）にて総会および講演会が行われ、株式会社ハイデイ日高 取締役執行役員 原田隆行氏が「店長による自主管理経営」をテーマに講演しました。参加企業の担当者からは、外食業界の人材育成や店舗運営に関する取り組みについて多くの関心が寄せられました。

また、昭和産業が開発したプラントベースフード素材「HMSP」を活用したメニューコンテストを実施しました。外食懇話会には 11 社が参加し、このうち 10 社がコンテストに参加。各社が考案したメニューを会員が試食・評価し、外食メニューとしての可能性や商品化に向けた課題などについて活発な意見交換が行われました。

外食企業それぞれの業態やメニュー開発の視点が反映された多様な提案が披露され、プラントベースフードの新たな可能性を探る機会となりました。

<コンテスト受賞結果>

- ・ クリエーションストーリー賞 株式会社サガミホールディングス
『大豆うなぎのひつまぶし御膳』
- ・ サスティナブルインパクト賞 株式会社物語コーポレーション
『石焼豆乳おこげ（完全プラントベース）』
- ・ テイストイノベーション賞 株式会社デニーズジャパン
『大豆たんぱくのコンポジション』
- ・ 審査員特別 アークランドサービスホールディングス株式会社
『ベジガパオ』

■ プラントベースフード『HMSP』について

昭和産業が開発したプラントベースフード素材。大豆を主原料とし、肉に近い食感を再現できることが特長です。外食メニューをはじめ、惣菜や加工食品など幅広い用途で活用することが可能で、プラントベース市場の拡大に向けた新たな食素材として期待されています。

■ 開催概要

名称：第7回 外食懇話会
会場：昭和産業株式会社 RD&E センター（千葉県船橋市）
内容：外食懇話会総会、講演会、プラントベースフードコンテスト、懇親会・表彰式

昭和産業は今後も外食懇話会の事務局として、外食企業との連携を通じて食の新たな価値創出と外食業界の発展に寄与していきます。

以 上