



“あられ、おせんべいの製菓業”から“Better For Youの食品業”へ
亀田製菓グループの美味しく健康価値のある食品事業の進化
「プラントベースドフード」「米粉パン」「お米由来の乳酸菌」の新ブランド立ち上げ

亀田製菓株式会社(本社:新潟県新潟市、代表取締役社長 COO:佐藤 勇)は、中期経営計画において、食品業界を取り巻く環境変化を踏まえ、“美味しく からだに良いものを選び、食べ、楽しむ、健やかなライフスタイルへの貢献”を示す“Better For You”の観点からお客様価値を提供し、長期ビジョン「グローバル・フード・カンパニー」の実現を通じて持続的な成長と企業価値向上に向けた取り組みを進めております。

この度“あられ、おせんべいの製菓業”から“Better For Youの食品業”へと進化することを目指し、グループ会社の株式会社マイセンファインフード、株式会社タイナイと共に、「プラントベースドフード(植物性代替肉)」、「米粉パン」、「お米由来の乳酸菌」のそれぞれで新たなブランドを立ち上げます。



“JOY GREEN”ブランドロゴ



“Happy Bakery”ブランドロゴ



“RiceBIO”ブランドロゴ

■亀田製菓ならではの「多彩な食感と味つけ技術」を活かした食品の展開

亀田製菓の食品事業では、米菓製造で培った「多彩な食感と味つけ技術」を活用し、“植物性素材”をベースに、独自の新しい価値(健康・美味しさ・感動)をお届けします。

「多彩な食感と味つけ技術」、「米をあつかう技術」、「米および植物性素材に関する知見」、「米の機能性追求」、「米タンパク質の抽出技術」といった、亀田製菓ならではの製造技術や研究開発力を活かし、「プラントベースドフード」、「米粉パン」、「お米由来の乳酸菌」に注力してまいります。

また、米を原料に活用することで、アレルギー28品目不使用、グルテンフリーへの対応を、それぞれの商品を通じて進めてまいります。

■亀田製菓の食品事業にかける思い

日本で古くから身近にある“お米”や“植物性素材”には素晴らしい可能性があると考えています。亀田製菓では1950年代後半からその栄養素や機能性に着目し、研究を続けてきました。これからはその研究成果を「商品」として多くのお客様にお届けしていきたいと考えております。

特に、健康・環境に配慮した「プラントベースドフード」、アレルギー28品目不使用の「米粉パン」、世界で唯一の「お米由来の乳酸菌」は他社には真似できないものがあり、世界中のお客様に喜んでいただけるものと確信しています。

亀田製菓にしか表現できない「多彩な食感と味つけ技術」を活用し、誰もが同じものを食べることができる「楽しさ」を提供し、地球環境と人々の健康を考えお客様の笑顔とともに、社会課題を解決していきます。



亀田製菓代表取締役副社長
ジュネジャ レカ ラジュ

■「プラントベースドフード」の新ブランド“JOY GREEN”

・新ブランド“JOY GREEN”について

「わたし、家族、未来の地球のハッピーのために、プラントベースドフードの驚きあるおいさを届けます」という亀田製菓の目指す「プラントベースドフード」のビジョンを一丸となって推進するため、“JOY GREEN”を共通ブランドとして展開してまいります。
（“JOY GREEN”商標登録出願中）



“JOY GREEN”ブランドロゴ

・『植物生まれのベースミート』新発売

4月1日（金）より新たに“JOY GREEN”ブランドとして『植物生まれのベースミート』を業務用（外食・総菜向け商品）として発売いたします。ありそうでなかったブロックタイプの「プラントベースドフード」を亀田製菓のおせんべいの製造技術を活かして開発しました。解凍するだけですぐにお使いいただける冷凍タイプです。



『植物生まれのベースミート』

・ホテルニューオータニ（東京）において『植物生まれのベースミート』を使用した期間限定メニューが登場

4月8日（金）からホテルニューオータニ（東京）内のレストランSATSUKIにて、『植物生まれのベースミート』を使用したビーフシチューを特別メニューとして約1か月間の期間限定で発売いたします。ビーフシチューには植物性素材のみを使用。ゴロっとした存在感のある『植物生まれのベースミート』は、まるで長時間煮込んだようなやわらかさです。植物性素材だけで出来ているとは思えない深いコクと旨みのあるおいさを是非お試しください。



<ホテルニューオータニ（東京）内 レストラン SATSUKI>

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/satsuki>

・チャンピオンカレーにおいて『プラントベースパティ』を使用した期間限定メニューが登場

3月14日（月）から金沢カレーの元祖、創業60年以上の歴史をもつチャンピオンカレーの直営店・FC店計19店舗にて、『プラントベースパティ』※1を使用した、『低糖質チャンカレ～大豆ミートカツのせ～』を期間限定で発売いたします。植物性パティのカツを使用し、ご飯の代わりにキャベツで食べる「キャベツカレー」に仕上げました。チャンピオンカレーの代表商品である『Lカツカレー』の約半分のカロリー※2で、大豆ミートカツの美味しさが楽しめる新しいカレーを、是非お試しください。

※1 『プラントベースパティ』は、マイセンファインフードが2021年10月に発売した業務用商品です。食感にこだわったプラントベースのミンチを使用することで、まるでお肉のような食べ応えを実現しました。

※2 『Lカツカレー』1,218kcalに対して『低糖質チャンカレ～大豆ミートカツのせ～』は635kcalに抑えています。

<株式会社チャンピオンカレー>

<http://chancurry.com>

・マイセンファインフードの商品リニューアルと新商品発売

4月1日（金）より、『大豆と玄米のベジミンチ』、『大豆と玄米のベジフィレ』のリニューアルに合わせて、『大豆と玄米のベジスライス』を発売いたします。『大豆と玄米のベジミンチ』、『大豆と玄米のベジフィレ』は、大豆の独特の香りを抑え、より食べやすくりニューアルしました。また、新商品の『大豆と玄米のベジスライス』は湯戻し時間がたったの1分なので毎日の食事に便利にご活用いただけます。薄切り肉タイプで、煮崩れしにくく、牛丼や肉じゃがなどの和食にも最適です。

<株式会社マイセン、株式会社マイセンファインフード>

<https://www.maisen.co.jp>



『低糖質チャンカレ

～大豆ミートカツのせ～』



『大豆と玄米のベジミンチ/フィレ』

リニューアル



『大豆と玄米のベジスライス』

新発売

■国産米粉を使用した「米粉パン」の新ブランド“Happy Bakery”

・新ブランド“Happy Bakery”について

「アレルギー28品目不使用の100%国産米粉パンで誰もが楽しめる笑顔で囲む食卓を実現する」という亀田製菓の目指す「米粉パン」のビジョンを一丸となって推進するため、“Happy Bakery”を共通ブランドとして展開してまいります。



“Happy Bakery”ブランドロゴ

・タイナイ米粉パンの商品ラインアップ拡充

タイナイから、3月7日(月)より新たに“Happy Bakery”ブランドの新ラインアップとして『おこめ丸パン』など9商品を発売いたします。タイナイでは、アレルギー28品目不使用の米粉製品を製造販売しており、食物アレルギーをお持ちの方やグルテンフリー製品をお求めの方にも、安心して楽しく美味しく食べていただける商品を取り揃えております。



“Happy Bakery”
新ラインナップ例

<株式会社タイナイ>

<https://tainai.co.jp>

・『アルビおこめパン』誕生

亀田製菓がメインスポンサーを務めるアルビレックス新潟とタイナイがコラボレーションした『アルビおこめパン』を、3月7日(月)より、新潟県内のコンビニエンスストア、スーパーマーケットの一部店舗、およびタイナイの「TAINAI オンラインショップ」にて発売いたします。



『アルビおこめパン』

■「お米由来の乳酸菌」の新ブランド“RiceBIO”

・新ブランド“RiceBIO”について

「確かなエビデンスと、手軽に摂ることができるお米由来の乳酸菌で、お客さまの健康と美容をサポートする」という亀田製菓の目指す「お米由来の乳酸菌」のビジョンを一丸となって推進するため、“RiceBIO”を共通ブランドとして展開してまいります。



“RiceBIO”ブランドロゴ

・“RiceBIO”のPR動画を公開予定

亀田製菓が世界で初めて商品化した「お米由来の乳酸菌」の研究開発ストーリーや、加熱殺菌体ならではの特徴等を紹介するPR動画を4月に公開予定です。

<亀田製菓株式会社「お米由来の植物性乳酸菌研究所」>

<https://www.kameda-okome.com/lactobacillus>



お米由来の乳酸菌