

日本大豆ミート協会 加盟企業

● マルコメ株式会社

本社：長野県長野市安茂里 883 番地

<https://www.marukome.co.jp/company/outline/>

大豆ミートの製造・販売を開始し、「ヘルシーを、もっと美味しく」をコンセプトに"ダイズラボ"シリーズを展開しています。脂質や糖質、カロリーや栄養バランスなど、現代人が抱える栄養面の課題に向き合い、お肉や小麦粉の代わりとして大豆のお肉や大豆粉を毎日の食生活に取り入れやすい形にして提供しています。



● スターゼン株式会社

本社：東京都港区港南 2-4-13 スターゼン品川ビル

<https://www.starzen.co.jp/company/gaiyo.html>

大豆を使った肉不使用製品「業務用ゼロミートハンバーグ」、「同ソーセージタイプ」をはじめ、大塚食品と共同開発したゼロミートを展開しています。

● 伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

本社：東京都目黒区三田 1 丁目 6 番 21 号

<https://www.itoham-yonekyu-holdings.com/>

まるでお肉のような食感・味・香りに仕上げた大豆ミート商品「まるでお肉！」シリーズを 2020 年から展開しています。肉のような噛み応えを感じられるように大豆たん白の種類を吟味し、長年培ってきた肉への味付けを大豆ミートに応用するとともに、大豆と相性の良い香辛料を使用することで大豆ミートの良さを引き立てています。



● 日本ハム株式会社

本社：大阪府大阪市北区梅田二丁目 4 番 9 号ブリーゼタワー

<https://www.nipponham.co.jp/group/outline/profile.html>

大豆ミートを使用した「ナチュミート」シリーズを展開しています。現在、から揚げ、ハンバーグ【デミグラス風】、ハムカツ、メンチカツ、フィッシュフライなどの調理加工品を提供しています。オーブントースターや電子レンジなどで簡単に調理することができますので、おかずとしてそのまま使用することができます。



● 大塚食品株式会社

本社：大阪府大阪市中央区大手通 3-2-27

<https://www.otsukafoods.co.jp/company/overview/>

大塚食品は、スターゼンと共同開発したゼロミートを展開しています。ハンバーグ、ハムタイプ、ソーセージタイプを提供しています。お肉を食べているような食感や香りにこだわりつつも、植物性のおいしさを活かした味わいに仕上げられています。



(2023 年 10 月現在)