

原料紹介



サイズ：5～15mm
戻り率：約2.9倍
用途：ツナやささ身のように
備考：柔らかい



サイズ：8～15mm
戻り率：約2.7倍
用途：ハンバーグ・パスタソース
備考：歯ごたえが強い



サイズ：20～30mm
戻り率：約5.1倍
用途：ハンバーグ・ミートボール
備考：粗挽き感を出したい時に



サイズ：10～18mm
戻り率：約4.8倍
用途：ナゲットなど
備考：柔らかく優しい食感



サイズ：10～30mm
戻り率：約1.4倍
用途：ソース・カレーなど
備考：粒が大きく存在感がある



サイズ：10～20mm
戻り率：約1.3倍
用途：肉まん・餃子・メンチカツ
備考：食感が非常に強い



サイズ：20～50mm
戻り率：約3倍
用途：おつまみ・唐揚げなど
備考：繊維感が強く肉々しい



サイズ：30～60mm
戻り率：約5.9倍
用途：唐揚げ・酢豚など
備考：食感が軽く柔らかい



サイズ：パウダー状
戻り率：-
用途：パン・スープ・飲料など
備考：特有の香りが弱く使い易い



お肉と混ぜて使うことで
美味しさ変わらず
既存メニューを低カロリー化！

豆たんぱく質を原料とした
ヘルシーベジミート

ヘルシーな食材

合挽き肉に比べ
カロリー
約**44%OFF**
脂質
約**86%OFF**

※計算値による

牛肉生産時より

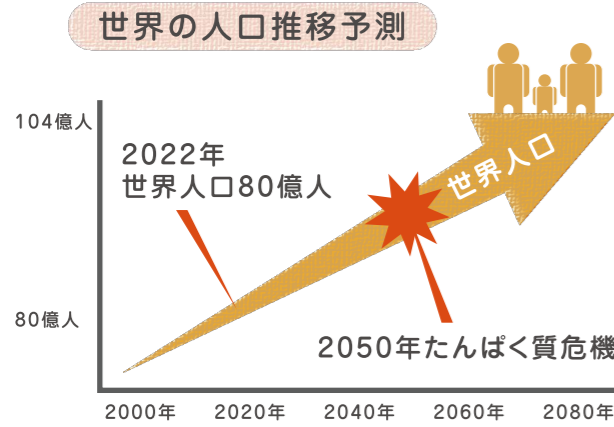
温室効果ガス
約**94%削減**
水消費量
約**97%削減**

環境に優しい



ベジタリアン・ヴィーガンだけじゃない 植物性の代替肉が増えている&今後増えていく理由

① 人口増加と食肉供給不足



先進国では少子化が問題になっていますが、世界の人口は今も増え続けています。そこで問題になっているのが食糧危機。とりわけその中でも”たんぱく質”の供給が問題となっています。早ければ2025年から2030年ごろには需要と供給のバランスが崩れてしまう可能性もあり、早めの対策が必要です。

食肉の生産量は頭打ち
世界人口は増え続けている

② 高たんぱく・低カロリー・低脂質のヘルシー食材

ヘルシーベジミートは高たんぱく・低カロリー・低脂質の上、食物繊維も含まれているのにコレステロールは0！鳥のささみ肉に近い栄養素を持ち、食事の高カロリー・高脂質化が懸念される現代社会に非常にマッチした食材です。

味もどんどん改良され続けており、我慢して食べるという時代は終わりました。味付けもしっかり乗るので美味しく召し上がれます。

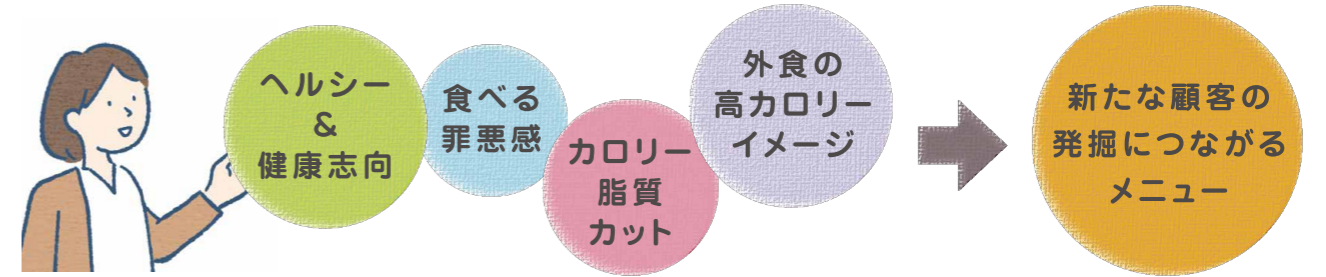
ヘルシーベジミート	合挽き(牛・豚)ミンチ
122kcal	223kcal
23.8g	18.9g
1.96g	15.1g
0mg	70mg
1.53g	0mg

③ 環境に優しいサステナブルな取り組み

植物性の代替肉は畜産に比べ摂取できるたんぱく質量に対する環境負担が低い傾向にあります。ただ、畜産物は飼料となる穀物や水などを大量に消費する一方、植物性の代替肉では摂取が難しいビタミンやアミノ酸などの栄養素もあることから、うまく共存していくことが大切だと考えます。バランスよく利用して持続可能な世界の実現に取り組みましょう。

畜産物	穀物 (kg)	水 (t)
牛肉	11kg	20.6 t
豚肉	7kg	5.9 t
鳥肉	4kg	4.5 t
大豆	-	2.5 t
えんどう豆	-	0.5 t

食材の”ちょい替え”でもっと売れるメニューを開発！



年々健康志向は高まっていますが、健康のために何かを犠牲にするのではなく【ちょい足し】【ちょい替え】と言われるような負担の少ない工夫に注目が集まっています。

お肉もとても美味しいけど…
既存のメニューをよりヘルシーに！

例えば…
ハンバーグのお肉を半分(50%)ベジミートに変更すると？

before	after
お肉100%ハンバーグ	お肉とベジミート50%ずつ
カロリー 394kcal	カロリー 324kcal 18%OFF
たんぱく質 25.7g	たんぱく質 29.0g 12%UP
脂質 20.5g	脂質 15.27g 26%OFF

カロリーカット!

大東通商と共同開発しませんか

ベジミートはこれからの食材です。大東通商では長年業務用食材に携わった経験を生かしOEMやPBを全力で受け付けています。ぜひ貴社のメニューや商品と一緒に開発しましょう！



ヘルシーベジミートを使った商品紹介



※上記商品は【大豆のヘルシーベジミート】を使用しています。