

【2022最新・代替肉グルメ】「肉ゼロレンチン、ネクストイーツ。」が発売

レンジで温めるだけで食べられる、米澤シェフ監修プラントベース（代替肉）グルメが登場。6月27日（月）より、イオンスタイル毛呂山店などイオンリテールの一部店舗と当社公式オンラインストアで発売

ネクストミーツ株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役：佐々木英之、以下：当社）は2022年6月27日（月）に、株式会社シコメリフードテックと共同で企画開発した、当社初となる100%植物性の冷凍総菜「NEXT EATS(ネクストイーツ)」の4種類の商品を発売いたします。イオンリテール株式会社が運営する、イオンスタイル毛呂山(もりやま)店など一部店舗および当社公式オンラインストア（<https://shop.nextmeats.jp/>）で販売いたします。



気候変動問題や食糧問題への危機意識、そして健康意識の高まりから需要が拡大しつつある「代替肉」。ここ最近では飼料の価格高騰などによる輸入肉の価格高止まりもあり、さらに注目が高まっています。

そのような中、当社ではこのたび、代替肉を使った自社初となる100%植物性の冷凍総菜「NEXT EATS（ネクストイーツ）」を発売することが決定しました。

これまで代替肉の販売を進めてきた中で、実際に食べたことのある方はまだ少なく、より美味しく、より手軽に食べられる商品の必要性を痛切に感じ、飲食店向けの仕込みマッチングサービス「シコメリ」を運営する株式会社シコメリフードテックと共同で、本商品の企画・開発を行ないました。

本商品には大きく以下3つの特徴があります。

①手軽さ

レンジで約3分温めるだけで、簡単に召し上がれます。

②一流シェフ監修の確かな美しさ

ニューヨークのミシュラン三ツ星レストランで副料理長として活躍されていたNo Code代表の米澤文雄シェフに監修いただき、お店の美しさそのままに仕上がっていきます。

③「肉ゼロ」驚きの動物性不使用

すべて動物性不使用（100%植物性）。大豆由来の「お肉」を使用した、カラダにも地球にもやさしい商品です。

今回、麻婆ナス、カラフル野菜の黒酢豚、ビーフシチュー、ほうれん草ラザニアの4種類のラインナップで、イオンスタイル毛呂山店などイオンリテールの一部店舗と当社公式オンラインストアで発売します。

本商品を通じて、これまで代替肉を食べたことのない方にも代替肉を美味しく召し上がっていただき、代替肉へのイメージがより良いものに変わり日常の食生活で当たり前のように食べるきっかけとなることを期待します。

• 概要

発売日：6月27日（月）

商品：NEXT EATS 麻婆ナス（150g） 498円

NEXT EATS カラフル野菜の黒酢豚（150g） 598円

NEXT EATS ビーフシチュー（150g） 598円

NEXT EATS ほうれん草ラザニア（150g） 698円

販売店舗：イオンスタイル 毛呂山（もうやま）店などイオンリテールの一部店舗（約31店舗）

※いずれも税抜価格

※いずれも動物性原料不使用

※当社公式オンラインストア（<https://shop.nextmeats.jp/>）でも同日に発売（価格は異なる）。

※NEXT EATS特設ページ：<https://shop.nextmeats.jp/collections/next-eats>

<監修シェフ>

No Code代表 米澤文雄氏

イタリアンの草分け的存在である「イル・ボッカローネ（恵比寿）」で経験を積んだ後、2002年に単身ニューヨークへ。ミシュラン三ツ星レストラン「ジャン・ジョルジュ」で、日本人初のスー・シェフに抜擢される。

2007年の帰国後は都内のレストランでシェフを歴任し、2018年に「The Burn（ザ・バーン）」をオープン。また、障害者施設や社会貢献活動に対してシェフという立場で食を主軸にボランティア活動をしながら支援をし続けている。現在は新店舗のオープン準備中。

<https://nocode2022.wixsite.com/website>



• 「NEXT EATS（ネクストイーツ）」各商品の特徴

①麻婆ナス



粗挽き風の代替肉に、大きめの揚げなすがごろっと入っていて、ピリッと豆板醤風味と旨辛ダレでご飯がすすむ本格中華です。

②カラフル野菜の黒酢豚



中華の王道・酢豚は黒酢を使ってコクがあってまろやか、野菜ごろごろ彩り豊かで食感も楽しめます。肉のような食べ応えがあるうえ本物の肉よりジューシーで、柔らかくよくありがちな「酢豚の肉=硬い」というイメージを覆す美味しさです。

③ビーフシチュー



代替肉ならではの柔らかさが魅力。ワインで奥行きを出し、トマトベースの酸味がまろやかに効いていて、普通の人が想像する普通のビーフシチューを裏切らない味、植物性のみの原料でも肉ゼロとは感じさせない本格的な味わいとコクです。

④ほうれん草ラザニア



シェフ監修の米粉と豆乳でできたベシャメルソースは濃厚ながらコレステロールゼロでとてもヘルシー。ほうれん草、ベシャメルソースと粗挽き風代替肉を重ねた美しいレイヤーは食べるごとにサブライズが。家ではできない、ちょっと豪華な非日常感の満足をくれる「ラザニア」を手間かけず楽しめる。

• 日本発のフードテックベンチャー「ネクストミーツ」について

「地球を終わらせない。」を理念として掲げ、地球温暖化と食料危機に立ち向かうべく、2020年6月に設立。代替肉の

研究開発を行い、創業7ヶ月でアメリカ上場を達成し、圧倒的なスピード感で国内外に事業を展開している。世界初の植物性焼肉をはじめ、牛丼、チキン、バーガーをラインナップ、さらにツナタイプやミルク等も展開中。イオンやイトーヨーカドー、ライフ、マルエツなどのスーパーで取り扱われており、外食では焼肉ライクやパレスホテルで提供されている。

また日本だけでなくアメリカ、フランス、シンガポール、香港など海外展開を進め、商品は隨時バージョンアップ。有名シェフとのコラボで代替肉ならではのレシピを開発するなど、止まることのない進化をつづけ、より良い地球環境を次世代へつなぐため、食に新たな選択肢を提案し、世界に挑む。

代表取締役：佐々木英之

所在地：東京都新宿区新宿1-34-16 清水ビル2F

設立：2020年6月

事業内容：代替肉の研究開発、代替肉製品の企画・製造、通販事業、WEBメディアの運営

ホームページ：<https://nextmeats.co.jp/>

◆本件に関するお問い合わせ先

ネクストミーツ株式会社 広報：牧野

mail : pr@nextmeats.co.jp

当プレスリリースURL

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000128.000062184.html>

ネクストミーツのプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrlp/company_id/62184

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ネクストミーツ株式会社 広報担当：牧野

携帯電話：090-3157-4953

メールアドレス：pr@nextmeats.co.jp