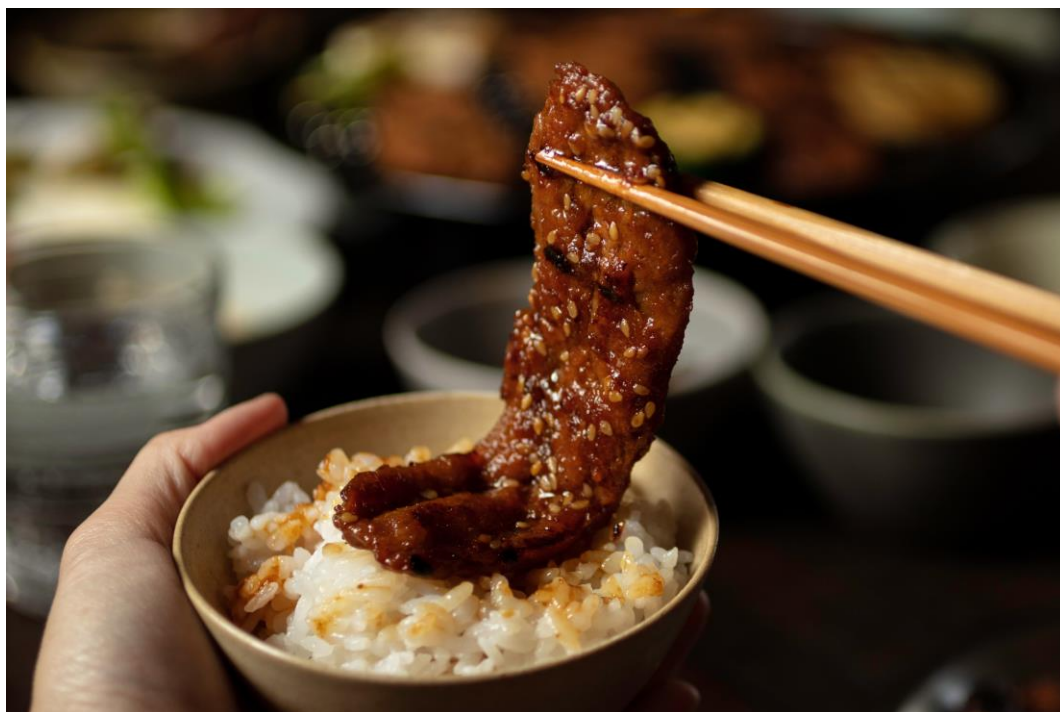


代替肉をブームで終わらせない。

大人気コストコで、これまでにないカルビ風代替肉が発売

～ 3月頭よりコストコ全店で販売開始～

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）はこのたび、コストコホールセールジャパン株式会社（本社：神奈川県川崎市、日本支社長：ケン テリオ）が運営する会員制倉庫型店「コストコ」全店で、カルビ風の代替肉（大豆ミート）「NEXTカルビ2.1」を販売開始することをお知らせいたします。2023年3月頭より各店で販売されます。



大豆などの植物性タンパクを原料とし、肉の味や食感を再現した食品である「代替肉」。SDGsが各所で叫ばれ、気候変動問題や食糧問題への危機意識の高まりからここ数年で急速に注目を集めました。しかし昨年にはロシアのウクライナ侵攻等の影響で世界各地でインフレが起こり、一歩先をリードしていたアメリカで減速。日本でも消費者の節約志向が高まり、厳しい状況が続いています。当社では外食の売上は堅調に伸びており注力している一方、試食の機会がなかなか持てない小売りでは価格の高さもあり苦戦を強いられています。

そのような中、代表商品でもある焼肉用代替肉「NEXTカルビ」の最新バージョンが、**コストコ全店**に導入されることが決定しました。コストコはアメリカ発の会員制倉庫型店で急速に人気を高めており、コストコならではの商品や非日常感が大きな特徴です。

本商品「NEXTカルビ2.1」はコストコ用に改良した**コストコ限定パック**です。改良により**保存料や香料は不使用**ながら、よりお肉のような味わいで満足感が得られるようになりました。

今回のコストコでの販売を通して、逆境下でも改めて一般家庭への代替肉普及を加速していきます。

ネクストミーツ株式会社 広報担当：牧野

Tel: 090-3157-4953（携帯） Mail: pr@nextmeats.co.jp

概要

- ・販売開始日：2023年3月頭（お店により異なります）
 - ・販売店舗：コストコ 全31店舗（3月6日時点）
 - ・商品名：NEXTカルビ2.1
 - ・内容量：400g（200g×2袋）
 - ・価格：1,258円（税込）
 - ・栄養成分（100g当たり、推定値）：カロリー 226kcal、タンパク質 16.1g、脂質 12.0g、炭水化物 15.9g、食塩相当量 1.3g
- ※動物性原料は不使用で、100%植物性です。
- ※保存料や香料といった食品添加物は不使用です。



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、設立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。

代表商品である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、さらにレンチンシリーズや代替ツナも展開中。イオンやイトーヨーカドー、ライフ、ダイエー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串カツ田中で提供されている。また日本だけでなくアメリカ、シンガポールなど海外展開を進め、商品は随時バージョンアップ。

昨年よりロシアのウクライナ侵攻等によりインフレが起こったことで、お肉と比べてまだ価格が高めの代替肉は逆風を受けており、世界全体で代替肉ブームが急速にしぼんでいると言われることもある中、これからの食文化となるよう精力的に取り組んでいる。

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/>

ネクストミーツ株式会社 広報担当：牧野

Tel: 090-3157-4953（携帯） Mail: pr@nextmeats.co.jp

補足情報1：アメリカの代替肉市場について

アメリカでは、

- ・インフレと景気減速の影響で、消費者の財布のひもが固くなっている
→お肉と比べて割高な代替肉には手が出しづらい状況に…
- ・数多くの企業が参入してきたことで、競争が激化
- ・健康面・安全面で問題視されることも（食品添加物の多量使用など）



大手2社も厳しい状況に置かれている

■ビヨンド・ミート

- ・業績不振のため、昨年10月に従業員の約2割にあたる**200人**を解雇（[参考](#)）
- ・株価は、19年の高値からは約90%値下がりしている
- ・製造工場の衛生面での問題や、元COOが傷害などの疑いで提訴されるなどの不祥事も…

■インポッシブル・フーズ

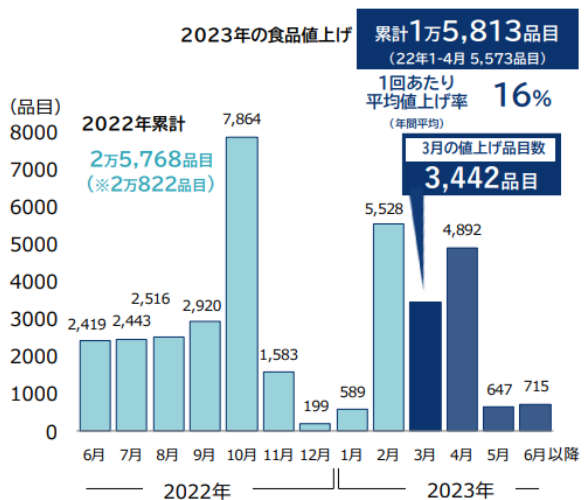
- ・今年1月、従業員の20%を削減する計画との情報がリーク
- ・ここ1年で3度の人員削減（レイオフ）に踏み切っている

参考：<https://www.businessinsider.jp/post-264985>

補足情報2：日本での代替肉を取り巻く状況について

日本も厳しい状況

- ・インフレで食料品を始めとしたさまざまな物・サービスの値段が上がっている（3月は**3000品目超**）
→消費者の節約志向が高まっていて、
代替肉になかなか手が伸びない…
- ・代替肉元年と呼ばれた2020年以降、
数多くの企業が参入してきたことで競争が激化
- ・お肉と比較して味や食感がまだイマイチで、
大豆のにおいが残っている代替肉商品も多い



引用元：帝国データバンク