



ディーツフードプランニング株式会社

令和4年2月

3月からANA国際線機内食メニュー※1として提供開始！
「おからとこんにゃく」から生まれた次世代フード Deats
『Meat, Fish or Deats?』
～機内食に、新しい選択肢を～

この度2022年3月から、ディーツフードプランニング株式会社(本社：奈良県橿原市、代表取締役社長：大川訓弘)のおからとこんにゃくから生まれた「Deats(ディーツ)」が全日本空輸株式会社(以下、ANA)の国際線ビジネスクラスの機内食メニューとして、提供が開始されることとなりました。今回メニューとして発表されたのはヘルシーなカツ丼で、カツは「Deats カツ」、丼ぶりのお米の半量は「Deats ブランドのこんにゃく米」が使用されています。



Deats®

ANA



ディーツフードプランニング株式会社が2021年9月より販売を開始している次世代プラントベースフード「おからとこんにゃく」から生まれた「Deats(ディーツ)」。

Deatsとは、伝統的日本食材であるこんにゃくと食糧残渣(食品ロスで問題とされている)であるおからを原材料とした次世代プラントベースフードです。

独自加工技術により繊細な味付けが可能で、メニューの汎用性が高いことが特徴です。

Deats カツの味と食感をそのままに、たくさんのお客様に美味しくヘルシーな機内食を楽し

んでいただけるよう幾度となく改良。

日本の航空業界のトップである ANA の徹底した厳しい品質管理チェックをクリアし、狭き門をくぐり抜け、無事採用となりました。

春以降も引き続き、ANA の機内やラウンジ等で「Deats (ディーツ)」を活用した多彩なヘルシーメニューが展開される予定です。

※1 機内食の「軽食メニュー」として、国際線ビジネスクラス 日本発北米、ヨーロッパ、インド、オセアニア路線(ホノルル、ウラジオストクを除く)にて採用

◆おからとこんにゃくから生まれた「Deats (ディーツ)」とは

伝統的日本食材であるこんにゃくと食糧残渣(食品ロスで問題とされている)であるおからを原材料とした次世代プラントベースフードです。

肉や魚の代替ではなく第三の新しい選択肢として Deats を選ぶことが「健康生活のスタンダード」と呼ばれる世界を目指します。

◆「Deats」の特徴

1. 高食物繊維・・・おからとこんにゃく由来の豊富な食物繊維で腸活にピッタリ
2. 低カロリー・低脂質・・・他の食材(肉や魚等)から作るメニューと比べ、脂質・カロリーが 30～50%OFF (油調済み業務用商品との比較)
3. 美味しさの実現・・・20 年以上の研究で得た独自技術により、無臭化を実現。繊細な味付けと食感で美味しさを追求
4. 多様なバリエーション・・・和食、洋食、中華、甘味と多種多様な商品を展開
5. 食品ロスの低減・・・原材料に食糧残渣であるおからを使用し、食糧問題の解決を目指す

◆今後の活動

2022年3月8日(火)から3月11日(金)の間、世界60

ヵ国・地域から1000社・2000ブース出展するアジア最大級の食の総合展示会である「FOODEX JAPAN 2022」の代替食品・新食材のゾーン(6D33 ブース)に出展予定です。今回ヘルシーカツ丼の試食も提供しておりますので、ぜひご来場ください。

ディーツフードプランニングは、今後も健康と美味しさを両立する技術革新を行い、食料残渣の食品化による環境負荷軽減に貢献していきます。そして、Deats（ディーツ）に関わるすべての人々が良くなるあらたな食文化を世界に提供していきます。ヘルシーで美味しく、地球環境にやさしい食品を、いつでも・どこでも・誰でも手に入れられる世界を実現することを目指します。

【会社概要】

社名：ディーツフードプランニング株式会社

所在地：【奈良本社】奈良県橿原市内膳町 1-1-3 5F

【東京本部】東京都渋谷区恵比寿西 1-3-10 ファイブアネックスビル 3F

代表取締役社長：大川訓弘

自社 HP： <https://deats.co.jp>

〈報道関係者様からのお問い合わせ〉

担当：栗原亜里沙

Mail： marketing@deats.co.jp

TEL：080-3519-0849