

ディーツフードプランニング 農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業の第2回公募にて 約6.8億円の交付決定

おからとこんにゃくを独自製法で結着させたアップサイクルフード「Deats（ディーツ）」を製造・販売している「ディーツフードプランニング株式会社」（本社：東京都渋谷区恵比寿西、代表取締役：大川訓弘）は、農林水産省中小企業イノベーション創出推進事業（SBIR フェーズ3基金事業）の第2回公募において、「バイオ技術等（フードテック）の実証を通じた新しい食品・飼料の開発・実証」のテーマに対して「リアルな肉に近似な次世代食品の実現に向けた実装化計画」を提案・申請し、補助金総額675,406千円（事業期間2024年度から2027年度まで）で採択されました。

■ Deats®(ディーツ)の技術と将来性

将来の世界的な食糧危機懸念、二酸化炭素排出量増加による環境問題等々の社会課題への対応には、近年プラントベースフードの普及効果に期待が寄せられている一方で、「美味しく、安心・安全で安価安定価格＋健康訴求」という消費者の食に対する購買欲求を十分に満たせていないのが実情です。

日本古来の原材料であるおからとこんにゃくを独自製法で結着させて作る、肉でも魚でもない第三の食材「Deats」は、原材料由来の異臭を添加物不使用で除去し、安定的な価格で、肉や魚と比較して「低カロリーで食物繊維が摂れる食品」の生産を可能としています。消費者の購買欲求を満たすのみならず、食糧残渣、産業廃棄物であるおからをアップサイクル化して、将来的にはサーキュラーエコミー（循環型経済モデル）の実現に取り組んでいます。

今回の申請にあたっては、現行の独自差別化技術の一層の高度化を図り、リアルな肉に（牛肉・豚肉）より近い見た目、食感、食味を有する食品の量産技術を確立させることで、「Deats」の更なる普及を目指します。

環境にも健康にも優しく、安価で美味しい食材の提供を通じて「Deats」のブランドを一層に普及させるとともに、環境問題に起因する多くの食を取り巻く課題の緩和、解消を実現する提案・開発を継続して行ってまいります。



Deats 基材等で作った近似な肉

※中小企業イノベーション創出推進基金事業（フェーズ3基金事業）について

スタートアップの持つ優れた技術を速やかに社会実装に繋げるため、スタートアップの大規模技術実証を支援するフェーズ3（特別枠）を令和4年度第2次補正予算にて新設

革新的な研究開発を行う研究開発型スタートアップ等が、自らが有する先端技術の大規模技術実証を実施し、国主導の下で内閣府とフェーズ3基金事業を実施する各省（文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省）が共同してその成果の円滑な社会実装を促進

■「Deats®(ディーツ)」のコンセプト

① 美味しさの実現

原材料由来の異臭を独自技術で取り除くことで、においを消すためのマスキングが不要となり、余計な添加物を使用せずに繊細な味付けの商品づくりが可能。また、様々な部位の肉や魚など、商品によって食感を自在にコントロールすることができ、様々なメニューをいつもと変わらぬ満足感で美味しい食事をお楽しみいただけます。

② カラダにやさしい

現代人に不足しがちな食物繊維を摂取できます。また、肉や魚などから作るメニューと比べてカロリー・脂質が抑えられます。

③ 地球にやさしい

おから等の食糧残渣をアップサイクルし食品化することで、食品ロスの削減に貢献します。また、肉の代替として食することで、畜

産に起因する温室効果ガスの排出を抑えます。

④ 食糧問題の解決

様々な食品の代替や、価格が高騰する原材料の補いとしても活用することができ、食糧問題解決に貢献します。安心・安全で安価な食材を安定的に供給していくことが可能です。

■「Deats®(ディーツ)」の商品テーマ

3つの切り口をベースに付加価値商品を開発し、プラントベースフードとしてだけでなく、肉でも魚でもない新たな第3の選択肢として「Deats」の普及を目指しています。『Meat, Fish or Deats?』をキャッチコピーに掲げ、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の実現を目指します。

● In Deats

現在のプラントベースフードに「Deats」を掛け合わせてブラッシュアップし、プラントベースフードの美味しさを追求します。

● With Deats

肉や魚の美味しさをそのままに、足りない資源を「Deats」で補完することで安定価格・安定供給を実現します。

● By Deats

すべての人に食の楽しさと驚きの価値を「Deats」で提供します。高価でためらいがちな食材や、アレルギーやコレステロール等の健康面を気にして食べられないものなどをすべての人が罪悪感なく楽しめる世界を実現します。



ディーツカツのサンドイッチ(上)と、ディーツエビタイプのエビマヨ風(下)

■新商品『OK-DELI』のご紹介

2024年9月上旬に“忙しい女性の食生活を応援！”をコンセプトとした、新ブランド『OK-DELI』から5つの商品を発売致しました。『OK-DELI』とは“おから”と“こんにゃく”を掛け合わせて作った新食材「おからこんにゃく」を使用した、美味しく・手軽で・ヘルシーなお惣菜です。袋のまま電子レンジで1分～1分半温めるだけで食べられる“タイパ重視”のお惣菜で、忙しくて食生活が偏りがちな方、料理をする時間がない方、カロリーは気になるけどしっかり食べたい方にもぴったりの商品です。「おからこんにゃく」を使用した新しいお惣菜をぜひお楽しみください。

OK-DELI



【製品概要】

● 製品名／内容量：

「OK-DELI 酢豚風黒酢あんかけ」 140g

「OK-DELI 豚肉風と根菜のてり煮」 140g

「OK-DELI 肉団子風トマト煮込み」 160g

「OK-DELI 肉団子風豆乳クリーム煮」 150g

「OK-DELI エビ風チリソース炒め」 120g

● 希望小売価格：オープン価格

● 発売時期：2024年9月

● 保存方法：直射日光を避けて、常温で保存してください

● 発売地区：全国の一部スーパー等

■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：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

代表者：大川訓弘（代表取締役）

HP：<https://deats.co.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/deats_jp/