

「ビヨンド・ミートの人工肉がスーパーの盒馬鮮生で販売開始」 洲澤 輝

中国では、植物由来の成分を使用した人工肉が大きな注目を集めています。中国国内ではここ数年間で人工肉の関連企業が急増し、今では関連企業数が1千社を超えています。

一方世界では、米国の人工肉生産メーカー「ビヨンド・ミート (Beyond Meat)」が大きな注目を集めています。マイクロソフトの共同創始者のビル・ゲイツ氏や俳優のレオナルド・ディカプリオ氏、さらに米国の大手肉生産メーカー「タイソン・フーズ (Tyson Foods)」などが同社に投資しており、2009年にカリフォルニア州に本部を設置して設立、2019年5月に人工肉生産メーカーとして、初めてベンチャー向け株式市場のNASDAQ (ナスダック) に上場しました。

＜ビヨンド・ミートと各社の連携＞

今年の4月20日、ビヨンド・ミートはスターバックスと提携し、中国で植物タンパク質を使用した「人工肉ランチメニュー」を発表しました。6月7日に同社は、中国でのケンタッキーやピザハット等のブランドを展開する「ヤム・チャイナ (Yum China Holdings)」とも提携し、店舗限定・期間限定でビヨンド・ミートのパテを使ったチーズバーガーを販売しています。

さらに7月1日、同社はアリババ傘下のスーパーマーケット、盒馬鮮生 (フーマーフレッシュ) で、植物由来の人工肉「ビヨンド・バーガー (植物由来肉のパテ)」の販売を開始すると発表しました。7月4日から上海の盒馬鮮生50店舗にて販売を開始し、今後は8月に

北京と杭州の48店舗で販売、さらに武漢、西安、南京、成都、重慶、青島などでも販売が計画されています。販売価格は1個227グラムで59.9元 (日本円で約960円) です。

＜実際に購入して試食してみました＞

現在、ビヨンド・ミートの人工肉は、盒馬鮮生で購入することができます。実際に購入して食べてみました。



【ビヨンド・バーガーのパッケージを開けたところ】

ビヨンド・ミートの人工肉は、焼く前の生の状態では、匂いはシーチキンに近く、肉独特の生臭さはありませんでした。フライパンで軽く焼いて食べてみると、驚いたことに「食感」は本物の肉とほぼ同じで、味も肉とほぼ同じでした。

今回、初めてビヨンド・ミートの人工肉を食べましたが予想以上に美味しかったです。しかし中国での販売価格は高額なので、気軽に食べることはできません。商品パッケージの裏を見ると、人工肉は米国からの輸入品であることが分かりました。

＜中国での人工肉の可能性＞

中国は人口が約14億人と多く、肉の消費量が多いことで知られています。今後、さらなる人口増加による食料不足が起こった際、人工肉など代替品の存在が重要になります。また、人工肉は「低脂肪」、「高タンパク」の特徴があります。最近の中国人消費者は、新型コロナウイルス発生後、特に「健康」を意識していることから、人工肉の需要は一段と高まる可能性があります。



【米国からの輸入品「ビヨンド・バーガー」】