

2022年3月9日

プラントベースフードブランド「2foods」を手掛ける TWO とカゴメの共同開発商品第一弾

『2foods プラントベースオムライス』

応援購入サービス「Makuake」で3月9日より先行予約販売開始

世界で盛り上がりを見せるプラントベースエッグで“本格ふわとろオムライス”を実現



プラントベースフードブランド「2foods（トゥーフーズ）」を手掛ける株式会社 TWO（本社：東京都渋谷区/代表取締役 CEO 東 義和/以下「TWO」）とカゴメ株式会社（本社：愛知県名古屋市/代表取締役社長 山口 聡/以下「カゴメ」）は、共同開発商品第一弾『2foods プラントベースオムライス』の先行予約販売（限定 2,350 セット）を、2022年3月9日（水）より応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」※1にて開始します。

『2foods プラントベースオムライス』は、両社で共同開発したプラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」を使ったオムライス※2です。プラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」の原料には、大豆ではなく、野菜（人参）と白いんげん豆を選定し、独自技術「野菜半熟化製法」を用いて、洋食店で出てくるような“ふわとろ食感”を実現しました。なお、本商品に関する特許を現在出願中です。同梱されているプラントベースのチキンライスおよびソース（デミグラスソース・トマトケチャップ）にも、おいしさを実現する両社のアイデアや技術が活かされています。

販売は「Makuake」での先行予約販売のほか、3月10日（木）より、2foods 都内6店舗（渋谷ロフト店・銀座ロフト店・アークヒルズ店・麻布十番店・八重洲地下街店・ラボキッチン（人形町））でもメニュー展開します。

※1 Makuake：株式会社マクアケが運営する、まだ世の中にないものやストーリーあふれるモノや体験を購入できるサイト

※2 同一製造ラインにおいて、牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類・乳製品・卵を含む商品を製造しています。

<開発の背景と今後の展望>

近年サステナブルな食への関心が高まっており、プラントベースフードの世界市場規模は2030年には約18兆円※3に到達するといわれています。同じく2030年における3大代替プロダクトは、代替ミルク、代替肉、代替卵※4であると予測されており、今後、プラントベースエッグは非常に大きな可能性を秘めた素材といえます。

TWOとカゴメは、2021年4月に包括業務提携契約を締結し、食に関する最新のテクノロジー＝フードテックを活用するTWOと、120年という長きにわたり野菜の真価を追求してきたカゴメ双方の強みを生かし、プラントベースフードの開発を進めてきました。その中で「プラントベースフードであることに驚きを感じていただけるメニュー」を念頭にメニュー選定を行い、プラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」を使った『2foods プラントベースオムライス』が完成しました。

本商品を皮切りに、今後も両社で革新的なプラントベースフードの開発を進めていきます。

※3：（出典）Bloomberg Intelligence ※4：（出典）Expert Market Research[Global Vegan Food Outlook]

<商品特長> ※それぞれ冷凍されております。



■プラントベースエッグ「Ever Egg（エバーエッグ）」

“ふわとろ食感”を実現するために、試行錯誤の結果、原料は大豆ではなく、野菜（人参）と白いんげん豆を選定し、両社のアイデアや技術から編み出した独自技術「野菜半熟化製法」を用いて開発しました。本商品に関する特許を出願中です。コレステロールゼロにもこだわりました。



■プラントベースチキンライス

チキンを使わず、大豆ミートで肉らしさ＝弾力・繊維感・肉汁を出すことにこだわりました。大豆のにおいをやわらげ、また肉らしさを出すために、カゴメの独自素材である「野菜だし調味料」とウスターソースに大豆ミートを浸漬させました。そして、スーパースイートコーンを併せて炊き込み、出汁の香るプラントベースチキンライスを完成させました。

■ソース

「プラントベースデミグラスソース」「プラントベーストマトケチャップ」の2種をご用意しました。



プラントベースデミグラスソース

牛肉をじっくり煮込んだときに染み出す従来のデミグラスソースの旨味をプラントベースで実現するため、オニオンソテーを使用し、赤ワインや豆乳バター、「野菜だし調味料」で味を仕上げました。さらにフライドオニオンを加え、思わず口に運びたくなるような色味と香ばしさのあるプラントベースデミグラスソースを完成させました。



プラントベーストマトケチャップ

トマトの香りを活かしたカゴメ独自のピューレー素材に、トマトの甘さを引き立てる国産さとうきび糖を加えました。また、沖縄の海水からじっくり煮詰めてつくった海水塩で絶妙な塩加減を出しています。この贅沢なトマトケチャップが、プラントベースオムライスの味わいを引き立てます。

※「Ever Egg (エバーエッグ)」「プラントベースオムライス」「ソース (プラントベースデミグラスソース・プラントベーストマトケチャップ)」のすべて同一製造ラインにおいて、牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類・乳製品・卵を含む製品を製造しています。

(参考) 調理方法 解凍から盛り付けまで10分以内で完成です。



【1】解凍

「Ever Egg (プラントベースエッグ)」、プラントベースチキンライス、プラントベースデミグラスソースを電子レンジまたは湯せんで温めます。

・電子レンジ (500W) の場合：下記の時間を目安に温めます。

「Ever Egg (プラントベースエッグ)」2分40秒、プラントベースチキンライス2分50秒、
プラントベースデミグラスソース1分40秒

・湯せんの場合：沸騰したお湯で、まとめて5分湯せんします。

※プラントベーストマトケチャップは温めができません。電子レンジ、および湯せん等は使用せず、流水解凍または冷蔵庫内にて解凍してお召し上がりください。



【2】 ライスの盛り付け

プラントベースチキンライスを切り口から開封しお皿に盛り付けます。一旦お茶碗などに入れて成形してから盛り付けるとより綺麗に仕上がります。



【3】 たまご部分の盛り付け

「Ever Egg (プラントベースエッグ)」を切り口から開封し、【2】の上から流し掛けます。ライス部分全体を覆うように盛り付けます。



【4】 ソースの盛り付け

ソースを切り口から開封し、【3】で盛り付けたオムライスの周囲に回し掛けたら出来上がりです。※写真は盛り付け例

<販売情報>

■ 「Makuake」 先行予約販売

- ・ 商品名：2foods プラントベースオムライス
- ・ 容量：4食入り
- ・ セット内容：「Ever Egg (プラントベースエッグ)」×4、プラントベースチキンライス×4、プラントベースデミグラスソース×2、プラントベーストマトケチャップ×2
- ・ 販売価格：1セット 5,940円 (送料込み・税込) ※先着で割引あり
- ・ 販売数量：限定 2,350セット
- ・ 販売期間：2022年3月9日(水)～2022年4月20日(水) 18時
- ・ 発送予定時期：2022年5月末までに順次お届けを予定
- ・ URL：https://www.makuake.com/project/2foods_kagome_omelet-rice/

※ 同一製造ラインにおいて、牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類・乳製品・卵を含む商品を製造しています。



■ 「2foods」 店舗販売

メニュー名：エバーエッグオムライス (プラントベースデミグラスソース/プレミアムトマトケチャップ)

販売価格：テイクアウト 1,188円 / イートイン 1,210円 ※金額は全て税込

提供店舗：2foods 渋谷ロフト店 / 2foods 銀座ロフト店 / 2foods アークヒルズ店 / 2foods 八重洲地下街店 / 2foods 麻布十番店 / 2foods ラボキッチン (人形町)

<https://2foods.jp/pages/store>

■Makuake

Makuakeは、「生まれるべきものが生まれ 広がるべきものが広がり 残るべきものが残る世界の実現」をビジョンに掲げる、アタラシイものや体験の応援購入サービスです。全国100社以上の金融機関との連携により日本各地の事業者が活用しているほか、国内外の流通パートナーとも連携し、プロジェクト終了後も事業が広がるよう支援しています。<https://www.makuake.com/>



Makuake

■プラントベースフードブランド「2foods」

2foodsは“ヘルシージャンクフード”をコンセプトとした日本発のプラントベースフードブランドです。やみつきになるほどの美味しさ、胸躍る美しいビジュアル、食欲そそる豊かな香り、そして、手頃な価格と身近な存在である「Yummy」を掲げ、地球環境への配慮等エシカルな社会を実現するため、新たなプラントベースフードカルチャーを発信しています。

<https://2foods.jp>



■カゴメ株式会社について

カゴメは1899年の創業以来、自然の恵みである野菜や果物のおいしさや栄養を活かしたものづくりを大切にしております。「トマトの会社から、野菜の会社に」というビジョンを掲げ、さまざまな野菜の価値を活かした幅広く革新的な商品を次々とお届けし、人々の健康に貢献していきたいと考えております。<https://www.kagome.co.jp/>



■株式会社 TWO について

「健康と欲求はトレードオフの関係」という常識を覆し、カラダ、ココロ、そして社会的にも満たされる“真の健康”をデザインし、健康と欲求の相反する2つを同時に享受できるプロダクトやサービスを提供するウェルビーイングカンパニーです。代表ブランドとしては、プラントベースフードブランド「2foods」、中性重炭酸入浴剤ブランド「BARTH」(<https://barth.jp/>) など。<https://two2.jp>



<報道関係者様からの問い合わせ先>

■株式会社 TWO 2foods PR 担当：武田

TEL:070-4573-2224(武田 携帯電話番号) E-MAIL:two_pr@two2.jp

■カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 北川、榎木

TEL:03-5623-8503

※本リリースに記載の会社名・ロゴマーク・製品名等は、各社の登録商標または商標です。

※本書面に掲載された画像及びテキストの無断転用を禁じます。