

2022年9月26日

&lt;ニュースリリース&gt;

いま注目を集めている「**プラントベースフード**」に関する調査において、  
味に不安を抱えていた人が7割超であることが判明  
その一方で実食経験者の**99.5%**が「**また食べたい**」と回答！  
野菜の会社が「**おいしさ**」にこだわって作った、「**カゴメ プラントベースシリーズ**」

植物由来の原材料を使用したプラントベースのカレーやパスタソースなどが楽しめる「カゴメ プラントベースシリーズ」を展開するカゴメ株式会社（代表取締役社長：山口聡、本社：愛知県名古屋市）では、このたび「プラントベースフード」に関する調査をおこないました。



## ■ サステナブルな食品として注目を集める「プラントベースフード」、味については不安の声も…？

「プラントベースフード」とは、動物由来の原材料を配合せず、植物由来の原材料を使用した食品全般のことを指します。今回は、はじめに事前調査として、20～60代の男女2,112名に、この「プラントベースフード」の認知度やイメージについて質問をしました。

まず、「プラントベースフード」という言葉の認知度について聞くと、15.4%が「知っている」、17.0%が「聞いたことがある」と回答。合計すると、**現在の認知度は3割超にのぼっている**ことがわかりました。

また、「知っている」と答えた方（326名）に、「プラントベースフード」を初めて知ったタイミングを聞くと、「1年くらい前」（33.4%）、「2年くらい前」（24.5%）、「1年未満」（20.9%）という回答が目立ちました。「プラントベースフード」は、ここ数年で徐々に認知度を伸ばしているワードであると言えます。

この「プラントベースフード」が注目を集めている背景としては、代表的な「プラントベースフード」である大豆ミートが、将来食肉の供給量が不足した際の代替食になる点や、CO<sub>2</sub>排出量や水資源使用量が一般的な食肉より少ない点などを受け、**サステナブルな食生活として注目を集めている**ことが考えられます。

一方で、「プラントベースフード」の味について聞いた質問では、7割超(70.8%)が、味への不安が「ある」と答えました。  
 <グラフ1>

Q 「プラントベースフード」に対して、味への不安がありますか？



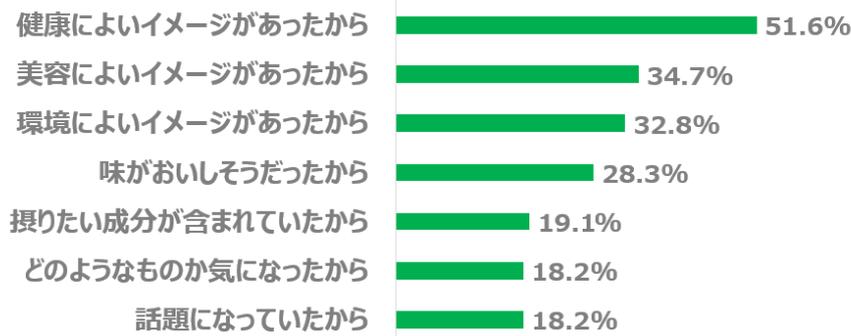
<グラフ1>

■「プラントベースフード」を食べた理由、1位は「健康によいイメージがあったから」

こうした背景をふまえ、本調査では、事前調査において「プラントベースフード」を「知っている・聞いたことがある方」のうち554名を対象に、「プラントベースフード」の味わいについて質問しました。

まず、実際に「プラントベースフード」を食べたことがあるかを聞くと、56.7%が「ある」と回答。「プラントベースフード」認知者の6割近くが、実食の経験を持っているようです。「プラントベースフード」を食べてみようと思った理由・目的としては、「健康によいイメージがあったから」(51.6%)が最も多く、以下、「美容によいイメージがあったから」(34.7%)、「環境によいイメージがあったから」(32.8%)と続きました。<グラフ2>

Q 「プラントベースフード」を食べてみようと思った理由・目的として、当てはまるものをすべてお選びください。



※n=314 (「プラントベースフード」を食べたことがある方) / グラフは上位7項目

<グラフ2>

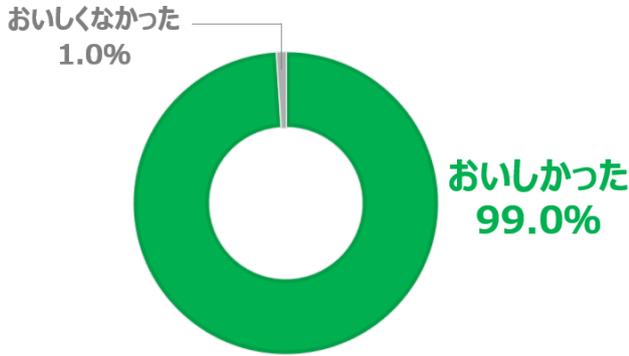
■実食経験者の99%が「おいしかった」と回答！味にこだわった「カゴメ プラントベースシリーズ」

こうした中で、「プラントベースフード」の“おいしさ”にこだわり抜いた商品が、「カゴメ プラントベースシリーズ」です。動物性原材料(牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類・乳製品・卵)を配合せず(※)、植物由来の原材料を使用してコクと旨味がしっかりと感じられるカレーやパスタソースなどを展開しています。

※同一製造ラインにおいて、動物性原材料を含む商品を製造しています。

今回、本調査回答者のうち、この「カゴメ プラントベースシリーズ」を食べたことがある方(n=218)に対して、味の感想を聞いたところ、99.0%が「おいしかった」と回答。<グラフ3> また、今後の継続意向についても、99.5%もの人が「また食べたい」と答えています。<グラフ4>

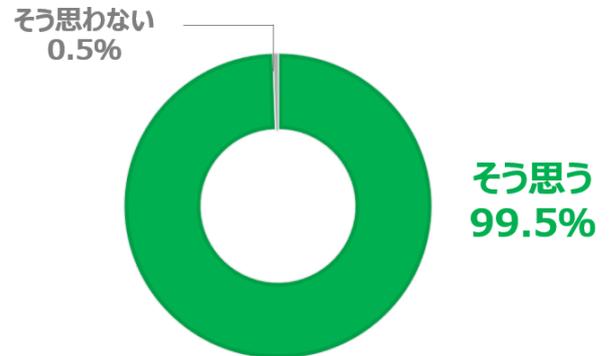
Q 「カゴメ プラントベースフードシリーズ」を食べた感想をお聞かせください。



※n=218 (「カゴメ プラントベースフードシリーズ」を食べたことがある方)

<グラフ3>

Q 「カゴメ プラントベースフードシリーズ」を今後また食べたいと思いますか？



※n=218 (「カゴメ プラントベースフードシリーズ」を食べたことがある方)

<グラフ4>

なお、「おいしかった」と回答した方(n=216)からは、具体的な感想として、以下のような声があがっています。

- 「具が沢山入っていて、食べごたえがあり、おいしかった」(20代・女性)
- 「お肉の感じがよく出ていて、味付けもよく、想像していたよりもおいしいと思った」(40代・女性)
- 「コクが強くなると食べごたえもアップすると感じた」(30代・女性)
- 「プラントベースではない商品と比較しても遜色がないと感じた」(40代・女性)
- 「とてもコクが深く、毎日食べても飽きが来ないくらい。とても気に入った」(40代・男性)

### ■野菜の会社・カゴメが、野菜のおいしさを最大限に活かした“おいしい”プラントベースメニュー

「カゴメ プラントベースシリーズ」は、野菜のおいしさを最大限に活かした“おいしい”プラントベースメニューを、手軽に多くの方にお楽しみいただけるように、1人前のレトルトパウチで展開しています。

「ベジミートボールのトマトのソース」、「大豆ミートのタコライス用ソース」など、商品は全11品。カレー、パスタソース、エスニックの3つのジャンルから、好みやその日の気分にあわせてお選びいただけます。

また、同シリーズは、NPO法人ベジプロジェクトジャパンによるヴィーガン認証を受けており、動物性原材料(牛肉・豚肉・鶏肉・魚介類・乳製品・卵)は配合していません(※)。そのため、プラントベースフードを取り入れたライフスタイルを意識している方にもおすすめです。 ※同一製造ラインにおいて、上記原材料を含む商品を製造しています。



## ▼「カゴメ プラントベースシリーズ」のおいしさの秘密

ポイントは、カゴメが野菜の会社として培ってきた素材の使い方と味づくりにあります。

### 【1】独自素材の「カゴメ野菜だし®」

「カゴメ野菜だし®」は、大豆ミートなどとあわせて使うことで、独特の大豆のにおい成分を抑える効果があります。また、野菜だし調味料は、さまざまなアミノ酸・核酸成分をバランスよく含むため、複雑な旨味のあるメニューが仕上がります。

### 【2】長年カゴメが磨いてきた野菜を使った味づくり

野菜の配合バランス、焙炒方法、食感の活かし方など、おいしさを最大限に引き出すための野菜の使い方を追求。さらに、動物性原材料不配合でも満足できるよう、肉らしさや具材感にもこだわりました。

## ▼おすすめ商品

### 「大豆ミートのキーマカレー」



#### <おいしさの秘密>

##### (1) 野菜がベースの味づくり

キーマカレーの味を深める甘味・ベースづくりで生野菜の粗みじん切り(たまねぎ、にんじん、セロリ)を絶妙なバランスで配合。

##### (2) 焙炒方法の異なる玉ねぎ素材の使い方

ソテーオニオン→玉ねぎの甘味、フライドオニオン→香ばしさ・苦みなど、同じ野菜でも、狙いたい味に合わせて別々に加工。

##### (3) 様々なピューレー・ペーストでのコク出し

トマトペースト、ガーリックピューレー、ソフリットピューレー、マッシュルームピューレーを組み合わせることで野菜由来の旨味、コクを追求。

### 「根菜と大豆ミートのボロネーゼ」



### <おいしさの秘密>

#### (1)野菜の食感を活かす

大豆ミートでひき肉感を実現し、野菜(特に、にんじん、ごぼう、乾しいたけ)の5mm~7mm角の粗みじん切りを入れることで見た目にもポロネーゼの具材感が出るように配合。

#### (2)風味の再現

ポロネーゼの肉らしい風味を実現するために、野菜を炒めた甘味、旨味でベースをつくり、ごぼうと赤ワインの風味で肉を煮込んだような味を表現。さらに、香辛料の配合であいびき肉のような味を再現。

### ▼「カゴメ プラントベースシリーズ」オフィシャルサイト

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/plantbased/>

### ▼「カゴメ プラントベースシリーズ」EC購入ページ

Amazon <https://www.amazon.co.jp/stores/page/CCG6E12B-2855-44DB-BA4E-3D5B4B0B1B93>

楽天(カゴメ 大豆ミートのキーマカレー) <https://item.rakuten.co.jp/rakuten24/4901306040768/>

### 【調査概要】

調査タイトル:「プラントベースフード」に関する調査

調査主体:カゴメ株式会社

#### <事前調査>

- ・調査期間:2022年6月15日~6月17日
- ・対象エリア:全国
- ・サンプルサイズ:2,112名(有効回答数)
- ・調査対象:20~60代男女
- ・調査手法:インターネット調査
- ・実査委託先:ジャストシステム(Fastask)

#### <本調査>

- ・調査期間:2022年6月20日~6月22日
- ・対象エリア:全国
- ・サンプルサイズ:554名(有効回答数)
- ・調査対象:20~60代男女
- ※事前調査で「プラントベースフード」を「知っている・聞いたことがある」と答えた方
- ・調査手法:インターネット調査
- ・実査委託先:ジャストシステム(Fastask)

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

トレンドーズ株式会社 <https://www.trenders.co.jp> 担当:山口

TEL:090-2502-5866 / mail:press@trenders.co.jp