

**大豆ミート、フェイクミートに続く 次世代ミート
北欧・フィンランドから「HÄRKIS™」日本初上陸**

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林善博、以下 当社)は、フィンランドにおいて植物性タンパク質No.1*のブランド「HÄRKIS™」(ハーキス)を製造販売するVerso Food社(Jaakonkatu 2, 01620 Vantaa, Finland)と業務提携いたしました。日本国内で、「HÄRKIS™ FINLAND」ブランドとして展開し、『野菜のそぼろ プレーン』、『野菜のそぼろ エスニックカレー』、『野菜のそぼろ メキシカン』の3種類を3月下旬から関東、近畿、中部エリアのスーパーマーケットなど(一部をのぞく)で発売いたします。



■そら豆を主原料としたフィンランド発の次世代ミート「HÄRKIS™」

近年、世界的に植物性タンパク質(プラント・ベースド・プロテイン)への関心が高まっています。日本では、大豆を原料にしてお肉のように見立てた大豆ミートが注目を集めています。外食店では大豆ミートをつかったメニューが提供され、小売店では様々なメーカーから加工食品の大豆ミートが発売されています。米国では、動物肉に近い味や食感の肉であるフェイクミートのブームが起きています。そんな中、北欧では、サステイナブルな考え方によって植物性のタンパク質からつくった加工食品である次世代ミートが注目を集めています。その中でも、フィンランドで親しまれているそら豆を主原料とした次世代ミートが「HÄRKIS™」です。このたび、日本の皆様にわかりやすく親しんでいただきたいという想いで「野菜のそぼろ」と銘打ち発売いたします。

■「HÄRKIS™」は、発売2年で認知度79%にリーチ。サステイナブルな新しい食事に関心

「HÄRKIS™」は、2016年にフィンランドで発売されました。フィンランド国内におけるブランド認知度は、発売から2年で79%にリーチ。「植物性タンパク質商品の中で、知っているブランドは何か」というアンケートにおいて、植物性タンパク質カテゴリでNo.1*を獲得するなど食品として定着しています。フィンランド国内において、“健康”と“肉食の

生活が与える環境への影響”について意識が変わりつつある昨今、「HÄRKIS™」はより持続的な食生活へシフトチェンジしていくうえでの手助けにもなっています。

■ひかり味噌 『HÄRKIS™ FINLAND 野菜のそぼろ』発売経緯

当社は、「自然の恵みいただきます。」をブランドコンセプトに掲げ、味噌製造を核とした事業を展開してまいりました。自然由来の味噌だからこそ、おいしさはもちろん、安心安全、環境にも配慮した商品づくりに取り組んでいます。中でも、環境に配慮し栽培するオーガニック素材を使った商品に早くから取り組み、オーガニック味噌市場のトップシェアを獲得しています。事業の核となる味噌は、日本古来の発酵食品として親しまれており、高タンパク質で食物繊維が豊富。昨今では、腸内環境を整え健康に寄与する食品として再び注目を集めています。



「野菜のそぼろ」は、そら豆を主原料とした次世代ミートです。育てる過程において環境負荷を伴う食肉を使用することなく、植物由来の素材のみでつくられています。体に無理なく取り入れることができる植物由来のタンパク質であること、環境に負荷の少ないサステナブルな観点について、当社のブランドコンセプトと合致していることから今回の発売に至りました。

■そのままでも料理の素材としても幅広く使用できる「野菜のそぼろ」紹介

「野菜のそぼろ」は、北欧・フィンランド産のそら豆を使用した、そぼろ状の新素材です。フィンランドの綺麗な空気と栄養豊富な土壌、夏の長い陽に照らされすくすくと育ったフィンランド産そら豆には、タンパク質が豊富に含まれています。そのまま食べることはもちろん、使いやすいフレークタイプですのでお肉の代わりとして幅広い料理にお使いいただけます。グルテンフリー商品です。

<p>野菜のそぼろ プレーン</p> 	<p>野菜のそぼろ エスニックカレー</p> 	<p>野菜のそぼろ メキシカン</p> 
<p>どんな料理にも合わせやすいよう、ほんのり塩味を効かせたプレーン味です。</p> <p>1食：たんぱく質22g、食物繊維9g</p>	<p>カレーパウダーや生姜が香る味わいはアジアンや中華料理にもおすすめです。</p> <p>1食：たんぱく質15g、食物繊維6g</p>	<p>クミン、オレガノ、パプリカなどのスパイスを効かせたくせになる味わいです。</p> <p>1食：たんぱく質19g、食物繊維10g</p>
<p>参考小売価格：500円(税別) / 内容量：130g / 賞味期限：365日(要冷凍-18℃以下)</p>		

※フィンランド国内におけるブランド認知度調査より

■ブランドサイト(harkis.jp)では、レシピや開発ストーリーをご紹介します。

日本初上陸の新素材「野菜のそぼろ」を使ったレシピを一部ご紹介！

●りんごとオレンジのナッツサラダ

『野菜のそぼろ プレーン』1 パック使用



<作り方> (2人分)

- ① 耐熱容器に「野菜のそぼろ」と酒(大2)、オリーブオイル(大1)を入れて全体を混ぜ合わせ、ラップをかけて電子レンジ(500W)で約3分加熱する。
- ② 器にオレンジやリンゴ、カッテージチーズやナッツなどと①を彩りよく盛り付け、混ぜ合わせたオリーブオイル(大3)、酢(大1)、塩、粗びき黒こしょうをかける。

●メキシカンピザ

『野菜のそぼろ メキシカン』1 パック使用



<作り方> (4人分)

- ① フライパンを熱してオリーブオイルを入れ、スライスしたマッシュルーム(3個)とたまねぎ(1/4個)、解凍した「野菜のそぼろ」を入れてさっと炒め、塩、こしょうをして下味をつける。
- ② ピザ生地(22cm 2枚)全体にサルサソース(大6)を塗ってチリパウダーをふり、4等分に切ったミニトマト(4個)、輪切りにした黒オリーブをのせて、ピザ用チーズを散らし、250度に温めたオーブンでチーズが溶けるまで焼く。
- ③ 焼きあがったら②にせん切りにしたレタス、チェダーチーズ、角切りにしたトマトとアボカドを彩りよく盛り付け、お好みでサワークリームを添える。

●野菜の肉詰め

『野菜のそぼろ エスニックカレー』1 パック使用



<作り方> (2個分)

- ① パプリカはへたをつけたまま縦半分に切り、種を取り除いて内側に薄く小麦粉をまぶす。
- ② ボウルに解凍した「野菜のそぼろ」とみじん切りにしたたまねぎを入れてよく練り混ぜ、4等分にして一口タイプのモッツアレラチーズ(1個)を包み、1に詰める。同様に2個作る。
- ③ 耐熱容器に②をのせ、お好みでピザ用チーズを散らし、オーブントースターに入れて火が通るまで焼き、パセリを散らす。