

## モスにバーキン、ロッテリアにフレッシュネス、なぜ植物肉を使うのか？

アメリカではハンバーガーに挟まれている肉のパテに、**植物由来でできた大豆ミート**が使われることが多くなりました。その流れは日本にも来ており、2020年以降、代替肉を使ったハンバーガーの商品化が進んでいます。しかも、その味は肉本来のものとさほど変わらず、肉よりもカロリーが少なめで栄養価が高いというメリットもあるようです。アメリカでは全米店舗数NO.3のバーガーキングが、ハンバーガーのパテに**インポッシブルフーズの代替肉**を使い、すっかり主役メニューとして流通しています。

アメリカの場合は肥満体国といわれ、健康的なハンバーガーを食べたい人のニーズに答えたことで代替肉の市場がどんどん増えています。また、**欧米では環境問題への高まりもあり、多くの二酸化炭素を排出する畜肉をやめ、大豆でできた肉に切り替えようという動きがあります。**こうしたことから、海外の先進国におけるファストフード店では、すでに代替肉のハンバーガーが次々に生まれているのです。

### 日本でも代替肉ハンバーガーが続々誕生！

海外で代替肉が次々に誕生される動きを受け、日本でも多くのコンビニやレストラン、スーパーで代替肉が販売されるようになりました。日本では環境問題に関心を持つというより、**カロリーの低い健康的な肉を食べてみたい、という消費者の動きも関係しています。**

すでにコンビニやスーパーでは「大豆ミートでできた唐揚げ」「大豆ミートのハンバーグ」などが売られています。そして安くて美味しく食べられるとして、近頃はファストフードのハンバーガーに代替肉が導入されるようになってきました。

### 「おいしさ」と「健康」「環境意識の高まり」が展開理由

2019～2020年にかけて、日本でもロッテリアやフレッシュネスバーガー、バーガーキングなどのファストフードチェーンを中心に、植物肉・大豆肉の外食産業への進出が目立った。

なぜ植物肉・大豆肉の展開を進めるのか。国内のハンバーガーチェーンを主な対象に、その理由をたずねた。国内のファストフードチェーンでいち早く植物肉を手がけたのが、モスバーガーを展開するモスフードサービスだ。

モスバーガーでは**2015年から大豆**（英語ではsoy=ソイ）を主原料とした「ソイパティ」（動物性の食材を一部つなぎとして使用）を、通常のハンバーガーパティ（牛肉）の代わりに選べるようにしていた。

2020年3月には、動物由来の食材と匂いの強い野菜を使わない「グリーンバーガー」を一部店舗で先行発売し、2020年5月からは全国展開している。モスフードサービスの広報担当者は、「『グリーンバーガー』は動物性食材を使用しないでだけでなく、おいしさととことんこだわって開発しています」



- ・マクドナルドの「マックプラント」実食レポート…味がよく、健康的で、環境にも優しい英国 [Bethany Dawson](#)
- ・Oct. 22, 2021, 10:30 AM [LIFE](#) [BUSINESSINSIDER](#)より



イギリスのファストフードのビーガンメニューはかなり少なかった。しかし、最近ではその**需要の高まり**とともに、外出先でも簡単にビーガンメニューを手に入れることができるようになってきた。ライバルの**KFC**やバーガーキング（Burger King）がすでにビーガンメニューを提供している中、マクドナルド（McDonald's）もついに「マックプラントバーガー（McPlant burger）」を発売した。イギリスの10店舗で2021年9月29日に販売を開始し、10月13日には販売店舗数を250以上に拡大している。

このバーガーは、マクドナルドのチーズ入りクォーターパウンダーのビーガン版で、ビヨンド・ミート（Beyond Meat）と共同開発したパティ1枚、代替チーズ、ケチャップ、マスタード、オニオン、ピクルス、レタス、トマトのスライスが入っている。

### ハンバーガーチェーンの大豆肉バーガー

国内のハンバーガーチェーンでは、**2020年7月にロッテリア**がオリジナルのソイパティを使用した「ソイ野菜ハンバーガー」と「ソイ野菜チーズバーガー」をレギュラーメニューとして全国展開（2019年9月から期間・店舗限定で販売）。

また、**フレッシュネスバーガーも2020年10月**から低糖質パンズとソイパティを組み合わせた「ザ・グッドバーガー」の本格販売をスタートしている。

ロッテリアが「ソイ野菜ハンバーガー」シリーズに採用するのは、**不二製油グループ**とロッテリアが共同開発したソイパティ。

一方、フレッシュネスバーガーは、植物肉スタートアップの**DAIZ**が開発した「ミラクルミート」を使用している。

ロッテリア広報は、大豆肉を取り入れた理由について、「『おいしさ』と『健康』の両立、世界的な牛肉の消費量増加に伴う地球温暖化や森林伐採などの環境汚染が問題視される中で、欧米で代替肉の使用が広まっていることを視野に、日本人になじみ深い『大豆』に着目しました」（ロッテリア広報）と話す。

フレッシュネスバーガーを利用しているお客様は比較的、流行感の高い方が多く、発売前よりSNSなどで代替肉を使った商品を販売してほしいとの声をいただいていた。販売数は当初見込みに比べて約1.5倍となっており、女性のお客様から多くの支持をいただいている」（フレッシュネスバーガー広報）

### コーヒーチェーンの大豆肉サンドイッチ

コーヒーチェーンの「ドトールコーヒー」は、**2020年9月**に大豆肉を用いたサンドイッチ「全粒粉サンド 大豆ミート～和風トマトのソース～」を発売。

コメダ珈琲店を全国展開するコメダは**2020年7月**に、大豆パテを使った「べっぴんバーガー」など100%植物由来にこだわった新業態ブランド「**KOMEDA is □（コメダイズ）**」の第1号店を東京・銀座にオープンした。

### 焼肉チェーンの大豆肉カルビ、ハラミ

焼き肉チェーンの「焼肉ライク」だ。

焼き肉ライクでは、植物肉スタートアップのネクストミーツと共同開発した焼肉用植物肉「NEXTカルビ」と「NEXTハラミ」を販売している。

**アメリカでは、2021年11月から8カ所の店舗でマックプラントの販売を開始する**

マクドナルドの発表によると、パティは代替肉を扱うアメリカ新興企業ビヨンド・ミートと共同開発し、エンドウ豆やコメ、ジャガイモから作られている。そのパティをトマトやレタス、ピクルス、玉ねぎ、マヨネーズ、ケチャップ、マスタード、アメリカンチーズと一緒にゴマ付きパンズに挟んで提供される。11月3日から期間限定で、カリフォルニア州やテキサス州など8店舗を対象に試験販売される。マクドナルドはオランダなど一部の地域で代替肉を使った商品を扱っているが、本場のアメリカでは初めてとなる。 ハフポスト日本版編集部