

徳島の外食店ふじや、代替肉事業を拡大 ウィンナーも

2025/1/16 2:00 | 日本経済新聞 電子版



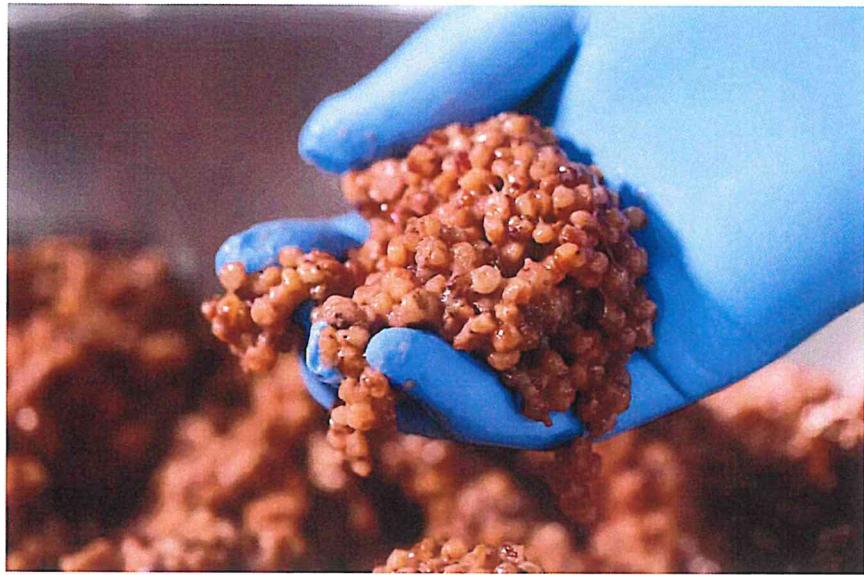
ふじやが開発した「肉超（にくごえ）ワインナー」

徳島県が地盤の外食店チェーン、ふじや（徳島市）が代替肉の事業で品ぞろえや販路開拓を強化する。2024年に商品化したハンバーグとギョーヤの「肉超（にくごえ）」シリーズに、今春からワインナーを加える。同社の代替肉は原料に雑穀を使用し、粗びき肉に似た見た目と食感で栄養価も高い。海外では米国のほか、台湾の飲食店との商談も始めた。

3月ごろから新商品「肉超ワインナー」を自社の通販サイト経由で出荷する。雑穀のタカキビを炊き上げてひき肉の代わりに使い、ワインナーの皮にも植物由来の原料を採用した。

一般的な肉のワインナーに比べて脂質や塩分が少ないのが特徴だ。同社の鍛谷（かじたに）徹社長は「肉類を口にしない菜食主義の人にも安心して食べてもらえる」と話す。

新商品は冷凍食品として販売する。電子レンジやお湯で温め、フライパンで軽く焼き目を付けて味わう。塩味が薄い分、ケチャップやマスタードなど好みの味付けで食べるのがお薦めという。価格は未定。



炊いたタカキビは粗びき肉のような歯応えが特徴

タカキビは赤みを帯びた雑穀で、炊くと粗びき肉のような歯応えが出る。代替肉は大豆由来の製品が多いが、独特の臭いと苦みがある。タカキビは味が淡泊でクセが少なく、食材として利用しやすいという。

24年に発売した「肉超餃子（ギョーザ）」は、日本フードアナリスト協会（東京・千代田）が選定する「ジャパン・フード・セレクション」で最高位のグランプリを受けた。鍛谷社長は「代替肉でもこれだけおいしいというアピールにつながれば」と期待する。

農林水産省などが6月に徳島市で開く「食育推進全国大会」も、肉超シリーズの知名度を上げる好機とみている。「スポーツと食」に関するトークショーに参加し、タカキビが植物性のタンパク質や食物繊維に富み、低脂肪である点などを訴える。

海外市場の開拓にも力を入れる。24年秋に米国でバイヤー向けの商談会に参加したのに続き、台湾のファストフード店と商談を始めた。肉超ウインナーをホットドッグ用の食材として売り込む。米国でも日系の居酒屋チェーン向けに肉超餃子を納入する話が進んでいるという。

ふじやは1968年に創業した。徳島・香川の両県を中心に、焼肉店や無人ギョーザ販売店など約70店舗を運営する。



鍛谷社長は呼称の重要性を意識している

「代替肉」以外の呼称模索、新市場開拓へ

ふじやの鍛谷徹社長は取材中、「代替肉に代わる、いい呼称はないか」と繰り返した。代替肉には「本物の肉ではない」「割高で味もイマイチ」といった印象がある。タカキビに由来する「雑穀肉」や「雑穀ミート」も、雑という字が気にかかる。

食品分野では豆腐ハンバーグや魚肉ソーセージなどは広く普及している。もともとは肉を原料とする食品であっても、おいしさや健康へのイメージが消費者から支持されているためだ。新たな市場を開拓するうえで、呼称も重要な課題といえる。

(管野宏哉)

【関連記事】

- ・[代替肉のギョーザがグランプリ 徳島のふじやが受賞](#)
- ・[外食店のふじや、米国で代替肉販売へ OEMで供給も](#)

地域ニュース

全国各地の最新記事やおすすめコラムは[こちら](#)

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。