

製造業のビジネスチャンスが見える
モノづくり最新情報サイト
じゃぱんお宝にゆ〜す
<https://japan.otakarane.com>

じゃぱんお宝にゆ〜す

モノづくり現場の未来を見つける
製造業応援サイト
じゃぱんお宝WEB新聞
最新情報満載！好評配信中！

Sodick ソディック 新世代肉様PBF「フラカルネ」開発

特殊加熱装置で一体大型成形！従来の肉様PBFでは難しい 小麦由来タンパク質で肉本来の弾力とジューシーさ実現 トンカツや酢豚、焼肉などの幅広いレシピに適応可能

好みに合わせた 食感仕様に対応

株式会社ソディックは、特殊加熱装置(特許出願中)による一体大型成形で、小麦からタンパク質だけを抽出した原料で、肉本来の弾力とジューシーさを実現した新世代肉様食材PBF(Plant Based Food)「フラカルネ」を開発、2024年6月より飲食業者、食品加工業者等に向けて幅広く営業展開を開始する。

PBF(Plant Based Food)は、動物性原材料ではない植物由来の原材料を使用した食品の総称。「フラカルネ」は、従来の肉様PBFと比べ湿潤で柔軟、低カロリー・低脂質、90日の常温保存が可能。成形素材の加水量によって湿潤、柔軟を自由に調整できるため、柔らかめ硬めといった食感の好みに合わせた仕様にも対応する。

新開発肉様PBF 「フラカルネ」

「フラカルネ」は、水戻しなどの前処理不要。従来の肉様PBFは、ソポロ、フレークといった小さい形状のためハンバーグやミートボール等、挽肉を使う料理には向くものの、使える料理の種類に制約があった。

また、乾燥タイプの素材が多く、調理に時間と手間がかかり、組成がスポンジ構造で食感が劣るといった様々な課題があった。

日本では大豆を原料としたPBF(代替肉)が主流だが、ソディックが開発した新世代の肉様PBF「フラカルネ」は、小麦由来タンパク質を原料にした“湿潤かつ柔軟で大型成形が可能”な画期的な食材となる。水や調味液で戻すなどの前処理が一切不要で、レシピに応じたサイズにそのままカットし調理するだけで肉と同様の弾力とジューシー

さが味わえる。従来の肉様PBFには不向きだったとんかつ、焼豚、ハム、酢豚、シチュー、カレー、ジャージャー、焼肉など幅広いレシピに適応する。

フラカルネ製法

食肉同様の物性や形状、味付けを実現するためには「小麦由来タンパク質の一体成形化(=弾力と繊維構造を感じる食感)」が不可欠。その実現に向け同社は長年実績を持つ無菌包装米飯製造システムの高温飽和蒸気殺菌技術などを応用した「特殊加熱装置(特許出願中)」を開発。小麦のタンパク質が相互に熱融合・融着し一体化することで高水分の湿潤柔軟大型成形を実現。これにより食肉同様の物性を実現し多様な味付けを可能にした。

さらに高温処理による殺菌効果で、湿潤状態でも高い常温保存性も発揮する。

今後の展開

生産は、ソディックの加賀事業所内の工場での顧客の要望に応じた仕様で行う。今後、需要状況に応じて生産体制を拡充して行く予定。

営業展開については、日本から進め、当初の顧客はPBFにも本物志向を求めるホテルやレストランを想定している。また、PBFで先行している欧州や北米市場をターゲットに、ビーガン素材として輸出展開も予定している。

同社は初年度1億円、3年後の2026年度は5億円、5年後の2028年度には20億円を目標としている。

仕様と価格

・仕様：簡易包装(要望に応じ真空パッ

フラカルネ



新世代の肉様PBF「フラカルネ」と調理イメージ

- ・商品重量：1kg/100g/50g (要望に応じて特注サイズにも対応)
- ・価格：2,000～3,000円/kg(税抜)

FOOMA JAPAN 2024出展

同社は、新世代肉様PBF「フラカルネ」を6月4日(火)から6月7日(金)、東京ビッグサイトで開催される世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2024(国際食品工業)」に出展、同素材を使ったレシピの試食を実施する。

FOOMA JAPAN 2024 出展概要

「FOOMA JAPAN 2024」は、食品機械・装置および関連機器に関する技術ならびに情報の交流と普及をはかり、併せて食品産業の一層の発展に寄与することとし、「食の安全・安心」に関心が高まる中、食品機械の最先端テクノロジー、製品、サービスを通して、「食の技術が拓く、ゆたかな未来」を提案する展示会。



- ・ソディック出展ブース
東京ビッグサイト 東3ホール
- ・出展小間番号
3G-69
- ・主催
一般社団法人 日本食品機械工業会
- ・会期
2024年6月4日(火)～7日(金) 4日間
- ・会場
東京ビッグサイト 東1～8ホール
- ・テーマ
Breakthrough FOOMA
- ・入場料
事前登録制(無料)
- ・展示会公式サイト
<https://www.foomajapan.jp/>

●用語の補足

※Plant Based Food

動物性原材料ではない植物由来の原材料を使用した食品の総称。

「フラカルネ」はソディックの商標登録(申請中)。

英「Flour」(小麦粉)と伊「Carne」(肉)の造語。

(※資料提供：ソディック)