

今回のテーマ

米国食品最前線 LAにみるプラントベース食の今と未来

近年世界中から熱い視線が注がれるプラントベースフード。日本でもスーパーやレストランで目にする機会は多くなったのではないのでしょうか。最先端のテクノロジーと豊富な資金力で業界をリードするアメリカの、大手食品企業の近年の取り組みやロサンゼルスでの現地スーパーマーケットでの取り扱い状況等、最新情報をお届けします。



(出所：Adobe Stock)

プラントベースフードとは

植物性の食品のことで、肉や魚といった本来動物性の食品を植物性由来食材に置き換えたり、従来とは異なる技術を利用し、味や見た目、食感などを動物性食品に似せて製造した代替食品です。

ビーガンやベジタリアンは環境保護や動物愛護の観点から動物性のもを食べないという食事法やライフスタイルを取っています。一方で、プラントベースを選択する人々は主に健康面などから積極的に植物性の食べ物を摂取しようという食事法です。プラントベースの食事には野菜や果物だけでなく、ナッツ、種子、油、全粒穀物、豆類も含まれます。

植物性食品は食物繊維、ビタミン、ミネラルなど、多くの栄養素を含んでいることから、健康思考の方や、サステイナブル志向で環境に配慮した食生活を送りたい方、動物愛護の観点からも注目されている食品です。

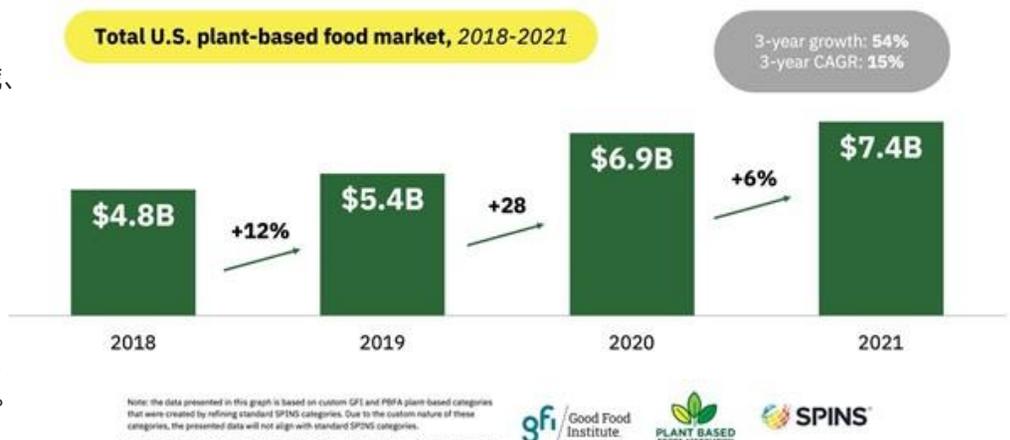
(参考： <https://www.health.harvard.edu/blog/what-is-a-plant-based-diet-and-why-should-you-try-it-2018092614760>)

米国の市場規模は74億ドル

自然食品系コンサルの「SPINS」が2022年3月に発表したデータによると、米国のプラントベース食品の小売売上高は2020年の記録的な成長を超えて2021年に6.2%増加し、プラントベースの市場価値の合計が史上最高の74億ドルに達しました。これはプラントベース食品の小売売上高が、食品の小売売上高全体の3倍の速さで成長していることを表します。

消費者に関しては、高所得層の若い世代で大学または大学院の学位を持っている、具体的には35～44歳、大学院の学位を持ち、100,000ドル以上の収入を持つ消費者がプラントベースを選ぶ傾向があるということです。つまり、米国でも全土で広まっているというより、こうした消費者が集まりやすい大都市を中心に浸透していると言えるでしょう。大都市では日本食の需要も高いため、日本食産業にとっても大きな可能性を秘めています。

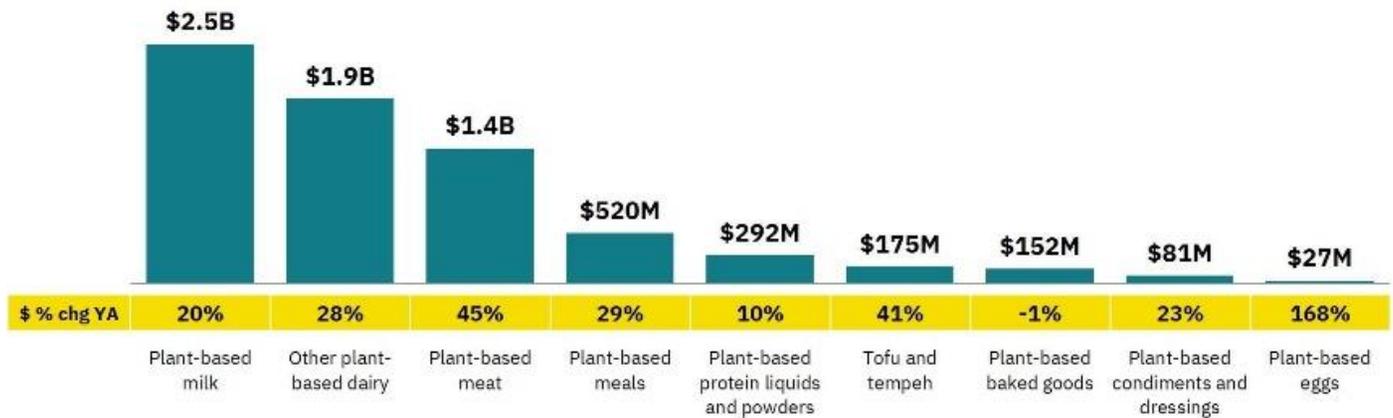
(参考： <https://www.spins.com/spins-plant-based-retail-sales-outpacing-total-retail-sales/>)



(出所： <https://www.spins.com/spins-plant-based-retail-sales-outpacing-total-retail-sales/>)

プラントベース食品の中でも特にシェアを伸ばしているのが、植物性ミルクの分野で、売上高は過去1年間で20%増加して25億ドルに達しました。プラントベースミートも好調で2020年に10億ドルを超え、年末までに14億ドル相当の売上に達し、小売での販売も加速していることから今後の成長が予測されます。

Total U.S. plant-based food dollar sales and dollar sales growth by category
2020



Note: the data presented in this graph is based on custom GFI and PBFA categories that were created by refining standard SPINS categories. Due to the custom nature of these categories, the presented data will not align with standard SPINS categories.

Source: SPINS Natural Enhanced Channel, SPINS Conventional Multi Outlet Channel (powered by IRI) | 52 Weeks Ending 12-27-2020

© 2021 The Good Food Institute, Inc.



(出所 : <https://gfi.org/blog/spins-data-release-2021/>)

プラントベース食品の種類

肉はインポッシブルやビヨンド・ミートが有名

植物性の原料を使って作られたプラントベースミート。大豆やエンドウ豆、小麦などを利用して製造された代替肉で、ハンバーグ、ソーセージなど本物の肉のような食感と味を再現。カリフォルニア州の食品テクノロジー企業「インポッシブルフーズ」や「ビヨンド・ミート」などが有名で、プラントベース/ベジタリアン専門のレストランから、一般レストランのメニュー、ひき肉などは小売店でもよく販売されています。



(出所 : Adobe Stock)

乳製品は種類が豊富

「プラントベース」という言葉や概念の前から存在していただけあって、プラントベースフードの中でも圧倒的な成長を続けているのが乳製品。スーパーで一般的に販売されているだけでもアーモンド、豆乳、ココナッツ、オーツ、エンド豆、フラックス、マカダミアナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、ライスなど、種類が豊富です。

ロサンゼルス周辺のカフェでは当然のように植物性ミルクのオプションがあり、大手スターバックスでももちろん、アーモンド、豆乳、ココナッツ、オーツへのカスタマイズが可能となっています。



(出所 : Adobe Stock)

魚介類は、寿司グレードのマグロも登場

日本食にも大きく関わってくる魚介類のプラントベース市場も盛り上がりを見せています。マグロやサーモンなど寿司に使用できる食材や、エビや貝などの甲殻類も見かけるようになってきました。

カリフォルニア大学バークレー校の卒業生3人が創業した「Impact Food」では、植物ベースの海の風味、栄養豊富なタンパク質、肉厚のマグロの肉の口の中ですとろける感覚を提供する100%植物性ベースの生寿司グレードのマグロを製造しています。



(出所 : <https://www.eatimpactfood.com/>)

プラントベースミートには大手企業が続々参戦

2021年、2022年は米国の大手レストランチェーンのプラントベースミートブームと言える程、大手がこぞって参戦しました。もちろん数年かけて開発をしている訳ですが、パンデミックの影響もあり導入時期を遅らせたものの、米国でパンデミックが落ち着いた時期を狙って一気に試験導入が進んでいるように感じます。

マクドナルド

ビヨンド・ミートと共同での植物由来のハンバーガーの開発は、世界で大きなニュースとなりました。エンドウ豆、米、ジャガイモを使用したパティを利用した McPlant (マックプラント) は、2022年に米国では北カリフォルニアとテキサスの600店舗で試験導入を行いました。売れ行きが予想以下だったと言われており今後の本格的なメニューへの導入はまだ発表されていません。



McPlant™

510 Cal.

Introducing the **McPlant**, a juicy burger made with a plant-based patty, co-developed with Beyond Meat. It's seared on a flat-top grill, then topped with sliced onions, tangy pickles, crisp shredded lettuce, Roma tomato slices, ketchup, mustard, mayo and a slice of melted American cheese on a toasted sesame seed bun. There are 510 calories in the McPlant. While it's only available in a very limited number of restaurants right now, we'll be sure to let you know if the McPlant becomes more available.

(出所：マクドナルド公式サイト)

(参考：<https://www.cnbc.com/2022/07/28/beyond-meat-stock-falls-after-conclusion-of-mcdonalds-mcplant-test.html>)

ケンタッキー・フライド・チキン

2019年から地域限定で段階的にテストを行ってきた植物ベースのビヨンドフライドチキンを、全国の店舗で2022年1月より税別6.99ドル期間限定販売し、すぐに完売となりました。



(出所：KFC公式サイト)

(参考：https://www.yum.com/wps/portal/yumbrands/Yumbrands/kfc-newsroom/detail/Vertical+Content_3-CW/KFC-Beyond-Fried-Chicken)

その他

「Chipotle」、「El Pollo Loco」、「White Castle」、「Carl's Jr.」、「Dunkin'」、「タコベル」等の大手ファスト・フード・チェーン店で続々と植物ベース肉のメニューが登場しています。

LA近郊のスーパーマーケットの販売状況

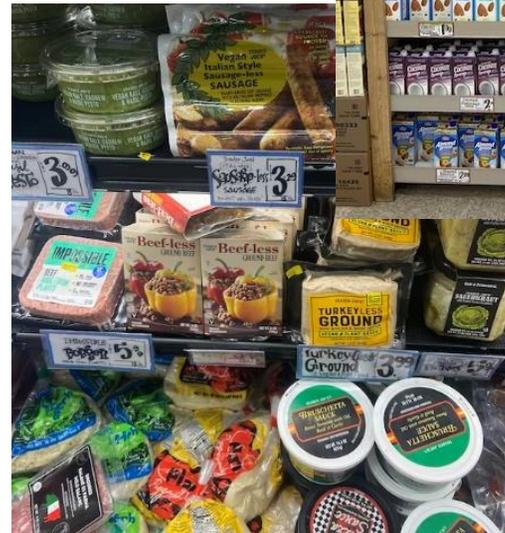
Trader Joe's(トレーダー・ジョーズ)

日本の方には「トレジョ」の愛称で人気のスーパーマーケット「Trader Joe's」はオーガニックや健康志向の商品の取り扱いで知られ、比較的中・高級層向けの品揃えとなっています。

プラントベースフードコーナーも充実しており、プライベートブランドの牛、ターキー、ソーセージや、チーズ更にディップソースも置かれています。Non-Dairy (非乳製品) 飲料の大きな棚も設置されており、15種類もの豊富な植物性ドリンクが販売されています。



左から、プラントベースの七面鳥のひき肉、牛ひき肉、ディップソース
(出所：筆者撮影)



プラントベースコーナー (出所：筆者撮影)



非乳製品飲料コーナー
(出所：筆者撮影)

Sprouts(スプラウト)

ナチュラル・ヘルシー志向の商品を数多く販売する「Sprouts」では、冷凍コーナーには「Put more plants on your plate! (プラントベースフードをもっと食卓に!）」という大きなポップとともに、王道のインポッシブルミートやビヨンドミートなどのプラントベースミートと共にエビ、ホタテ、カニなどの植物性の魚介類が並んでいます。



プラントベース冷凍コーナー
(出所：筆者撮影)



プラントベース魚介類
(出所：筆者撮影)



左から豆腐、チーズ、プラントベースのアイスクリームも充実 (出所：筆者撮影)

Walmart (ウォルマート)

世界最大の小売りチェーンである「Walmart」はお手頃な価格で庶民的な品揃えですが、LA近辺の店舗では、プラントベースフードは入り口近くの冷蔵棚に10種類程の小さな取り扱いとなり、豆腐やキムチなどと一緒に健康食品コーナーとして植物性のソーセージやチーズなどが並んでいます。乳製品コーナーではプラントベースの取り扱いも多く、他のスーパー同様に、豆乳、アーモンド、オーツミルクなど選択肢も豊富です。



入り口近くの小さなプラントベースコーナー (出所：筆者撮影)



チーズ、ソーセージ、ハムなどのプラントベースフードが並ぶ (出所：筆者撮影)

Ralph's(ラルフス)

南カリフォルニアを中心に店舗数を増やすアメリカンスーパーの「Ralph's」では、加工肉セクションの近くにプラントベースコーナーがあり、ソーセージやチーズなどのプラントベース商品が陳列されています。もちろん乳製品コーナーでは数多くのプラントベース飲料が販売されており、「Silk」や「Blue Diamond」などの大手メーカーに並んで「Plant Milk」などの他ではあまり見かけない製品も取り扱われています。



非乳製品ドリンクコーナー（出所：筆者撮影）



プラントベースのチーズは写真上のプライベートブランドの商品も陳列
（出所：筆者撮影）



プラントベース商品の棚（出所：筆者撮影）

プラントベース寿司レストランが続けて出店

ミシュラン店の元シェフが率いるおまかせ寿司バー「Kusaki」

2023年1月19日にウェストロサンゼルスにオープンした、日本料理をインスパイアしたプラントベースのレストラン「Kusaki」。レシピの作成に9ヶ月をかけ、今までとは違うレベルのプラントベースの革新的なプレートを生み出しています。ミシュランを獲得した店の元シェフであるエグゼクティブシェフのデイロンさんは「今までにない日本食を超えた別次元のジャパニーズフュージョンの世界を体験してほしい」と研究を重ねたそうです。

（参考：<https://www.timeout.com/los-angeles/news/this-vegan-sushi-restaurant-will-offer-l-a-s-first-plant-based-omakase-010923>）



（出所：Kusaki ウェブサイト）

また、地元の農園をサポートするため、ロサンゼルスファーマーズマーケットに足を運び、植物に使われる散布品やその土壌についても注意を払いながら料理に使用する食材を選んでいるとのこと。

(参考: <https://www.timeout.com/los-angeles/news/this-vegan-sushi-restaurant-will-offer-l-a-s-first-plant-based-omakase-010923>)



(出所: Kusaki ウェブサイト)



(出所: Kusaki ウェブサイト)

メルローズにオープンする「APB」バー & レストラン

LAの人気スポットのメルローズにあるバーが、今年初めにプラントベース専門のバー & レストランに生まれ変わりました。「APB」はAll Plant Basedの略で、レストランは「Nikunashi (肉なし)」という名前です。寿司などを提供するプラントベースのダイニングとなります。



(出所: Nikunashi インスタグラム)



(出所: Nikunashi ウェブサイト)

動物性食品の問題の解決策として

2022年下旬から米国では卵の価格高騰と不足が続いており、筆者の近所のスーパーでも卵1パックの価格が2~3倍へと跳ね上がっています。この一つの原因となっているのが鳥インフルエンザによる生産量の減少です。

そこで登場したのが植物性卵ブランド「Just Egg」。「植物はインフルエンザにかかりません」という広告を出し注目を集めています。実際にこの卵不足を受けてJust Eggへの問い合わせが急増しているとのこと、今後も動物性食品が抱える問題を解決する方法となる可能性を秘めています。



(出所: Just Egg インスタグラム)

培養肉が一般家庭の食卓に上がるのも数年後か

プラントベースとは異なりますが、環境への配慮や動物保護の観点から注目を集めているのが人工的に動物細胞を培養して生産された「培養肉」。倫理的観点からの議論も多く残りますが、2022年にサンフランシスコの「Upside Foods」は米国食品医薬品局（FDA）から培養肉の認可を受けたため、手元に届く日もそう遠くなさそうです。



（出所：Upside Foods プレスキット）



（出所：Upside Foods プレスキット）

プラントベース食品は全土に浸透していく

プラントベース市場を牽引してきたプラントベースミートは、近年インボシブルフーズやビヨンドミートを筆頭に世界的にトレンドにもなりました。しかし右肩上がりだった市場の拡大もスローダウンしてきているといわれています。

その一つの大きな理由として挙げられるのがプラントベース食品は「加工品」であるということ。ナチュラルではなく加工を加えたうえに、成分や塩分の高さなどその栄養価について疑問の声もあがり、健康を意識してプラントベース食に変える目的が本当に健康に良いのかという議論さえ起こることがあります。



（出所：Pixabay）

しかし、今後世界が直面するであろう食料危機の観点などからプラントベース食品が解決策の一つとして期待されており、人々の認知度が高まってきていることは事実です。米国では都市部から全土へ、世界では先進国からその他の国々へ、プラントベース食品が時間をかけて徐々に浸透していくのではないのでしょうか。

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（アメリカ合衆国・ロサンゼルス）

吉田沙織（Saori Yoshida）

福岡のテレビ局でアナウンサーとして勤務後、渡米。ロサンゼルスを拠点に全米向けメディアで取材・執筆活動を行う。子供のころ、全国料理選手権で優勝したことを機に和食への関心を高め、現在は日本の食文化の情報発信に挺身している。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。