

北陸地域の国産原材料の需要拡大及び輸出
促進による需要創造に向けたキックオフ大会



グローバルフードカンパニーへの転換

2021年8月18日
株式会社マイセン
村井龍昭

ビジョン グローバル・フード・カンパニー

- 提供価値の進化 -

“あられ、おせんべいの製菓業”から“Better For You の食品業”へ

亀田製菓グループ中期経営計画「Changing gears 2023」（2018年度～2023年度）

Better For You KAMEDA

健康菓子・食品

美味しく からだに良いものを選び、食べ、楽しむ、健やかなライフスタイルへの貢献

Better For You食品

素材まるごとの栄養素を活用し、美味しく健康価値ある商品を提供する
～ 素材本来の栄養素で、カラダの中から健康にする ～

欧米版Better For You

NON-GMO, Organic, Gluten-Free,
Whole Grain, Vegan





世界に Better For You の花を咲かせよう。世界中の拠点から想いを届けていこう。
ひとつの輪になろう。Better For You の花が咲くように。

亀田製菓グループのBetter For You米菓・食品事業



Better For You KAMEDA

亀田製菓



尾西食品

Onisi

マイセン



タイナイ

TAINAI

Mary's Gone Crackers



国内米菓事業

減塩
ノンアレルギー
環境にやさしい
3R



食品事業

低タンパク米
(ゆめごはん)
おかゆ



アレルギーフリー
長期保存食
宇宙食
ハラル対応



お米とお米製品で
食と健康、環境問
題に貢献する



新潟のお米で
日本の食の未来を
元気にしたい



海外事業

オーガニック
ビーガン
グルテンフリー
ノンアレルギー

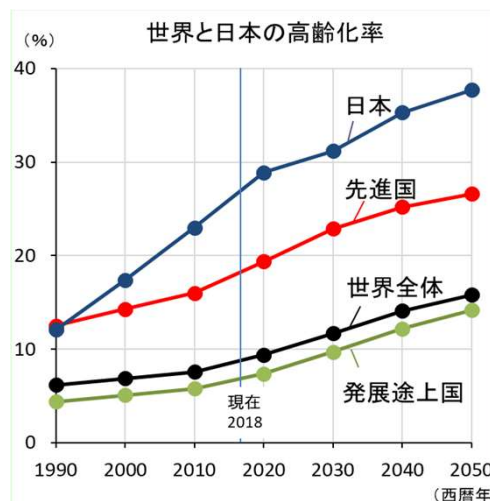


美味しく からだに良いものを選び、食べ、楽しむ、健やかなライフスタイルへの貢献

亀田製菓グループが注目する社会ニーズの変化



免疫機能への注目高まる



超高齢化社会 + コロナ不安
⇒ 免疫機能強化ニーズの高まり

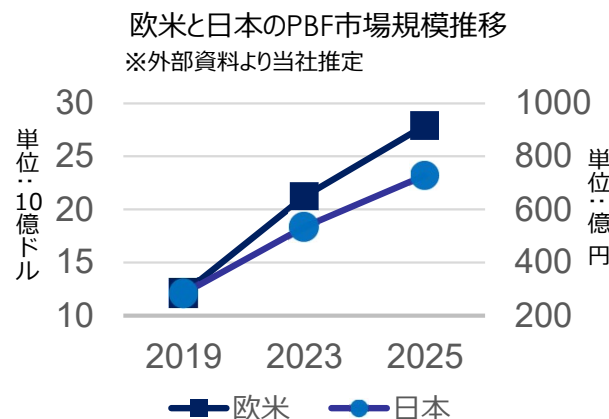
乳酸菌による免疫強化に注目

- ⇒ **国内市場 8,000億円超**
- ・ 明治「R1」等 : 1,000億円超
 - ・ キリン「iMUSE」: 55億円 (初の免疫機能性表示食品)

認知機能改善素材

⇒ **薬に頼らない健康への注目**

PBF(植物性代替タンパク) 市場の急拡大期待

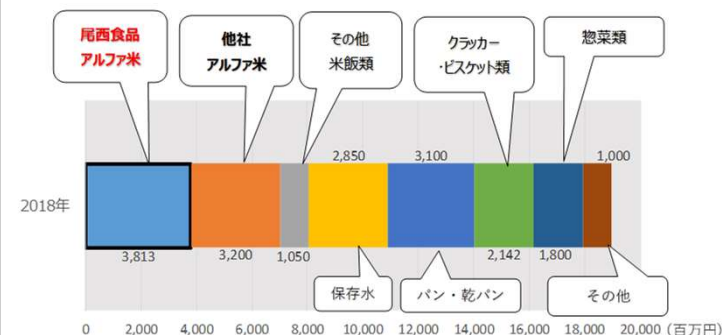


人口増、環境問題からのサステナビリティ意識の高まりから代替タンパク市場が急拡大

- ・ 欧米はすでに100億ドル(1兆円)市場。日本は2~300億円規模ながら年15%以上の伸長期待
- ・ 欧米では代替ミルク(豆乳、アーモンド)も急拡大
- ・ 新しい健康価値: フレキシタリアン、WG

長期保存食市場の拡大

● 非常食市場規模 **18,400百万円 (2018年推定)**



出典: 富士経済調査 (2018.1.31)
 (注) 「アルファ米(当社)」計数は、「自社製品」年間売上高実績



温暖化影響による災害の多発
 官公庁需要に加えて、企業/個人への需要の広がり

"Better For You KAMEDA"



KAMEDAの食品事業は、「**植物性素材**」をベースに**多彩な食感と味付け技術**を活用し
家族みんなが美味しく楽しい食品をお届けします
そして、**地球環境と人々の健康**を考え、お客様の笑顔とともに、社会課題を解決していきます

人生100年時代

VS CVD-19

災害リスク

米たんぱく



米粉パン



ライスクッキー



災害食



PBF



ゆめご飯



乳酸菌



1. Plant Based Food

製品の具現化を行い
事業化を加速

2. 米粉パン

新カテゴリー創出とブランド
化を行い、No.1を確保

3. 乳酸菌

亀田としてブランド化し
販路を拡大

Sustainable
SDGs

植物性プロテイン

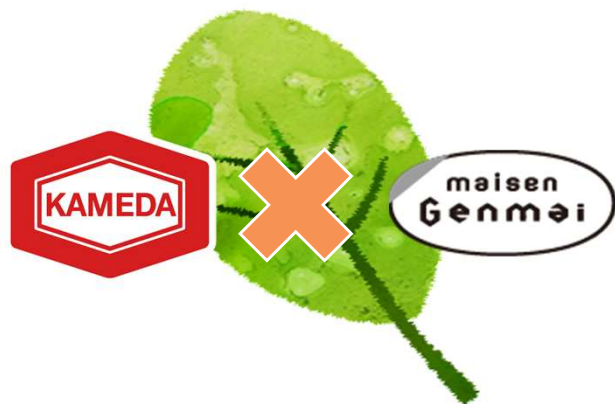
アレルギーフリー
グルテンフリー
Non-GMO
Whole grains

PBF（プラントベースフード）事業戦略



Plant Based Food事業のvision

お客様の笑顔のために
アニマルフリーな植物性プラントベースフードで
サステナブルにハッピーな未来を目指します



KAMEDA PBF素材の特長

やわらかウェットミンチ



✓しっとりとなめらか

食感

✓面倒な湯戻し不要！
解凍後にお肉のように
使用可能

粗挽きドライミンチ



✓噛み応えのある

タフな食感

✓常温で長期保管可能



しっとりやわらかな食感
を楽しみたいレシピに

噛み応えのあるタフな食感
を楽しみたいレシピに

表現したい食感、レシピに合わせて素材をお選びいただけます。
さらに、2種の素材を混合することで、より幅広い食感を再現できます。

米粉パン事業戦略



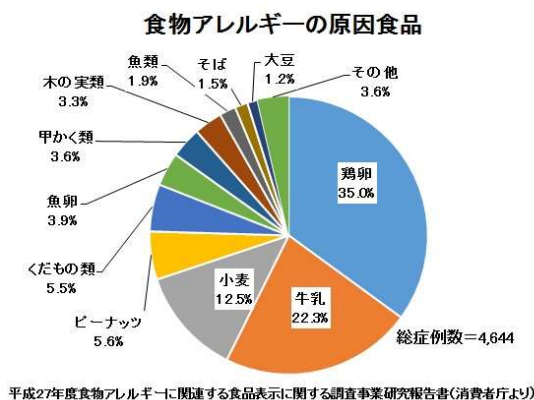
米粉パン事業のvision

アレルギーフリーの**100%国産米粉**※パンで
誰もが楽しめる
笑顔で囲む食卓を実現します
(※福井県産「あきさかり」使用)



KAMEDAグループ 米粉パンの特長

28品目アレルギーフリー



小麦にはないもちもちの新食感

マイセンパン お客様アンケート

※21年6月米粉パン消費者実態調査 N=97

