

植物肉スタートアップの DAIZ、シリーズ A で総額 6.5 億円の資金調達を実施、累計調達額は 12 億円に

2020 年 5 月 18 日

DAIZ 株式会社

代表取締役社長 井出 剛

大豆由来の植物肉原料（ミラクルチップ）を開発・製造するスタートアップである DAIZ 株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：井出 剛、以下「DAIZ」）は、シリーズ A ラウンドで株式会社農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）、三菱 UFJ キャピタル株式会社等の 5 社を引受先とする第三者割当増資により、総額 6.5 億円の資金調達を実施しました。これにより累計調達額は 12 億円となりました。



資金調達の背景と目的

この度の資金調達は、DAIZ の植物肉原料（ミラクルチップ）の生産体制の拡大と研究開発（R&D）の強化を目的に実施しました。調達した資金は主に下記の使用用途を予定しています。

- 日本初となる植物肉原料生産ラインの拡張（特許技術「落合式ハイプレッシャー法」を活用）
- 本物の肉の味に近づけるための R&D（「AI プロファイリング技術」の開発）

DAIZ は、植物肉の研究開発と生産供給体制の確立を目指し、年内に植物肉原料（ミラクルチップ）3,000 トン/年の生産キャパシティの確保を目標としています。

今後の展開

DAIZ は、植物肉原料（ミラクルチップ）を提供するサプライヤーとして、大手食品メーカーや小売・流通企業への販売を主軸としてまいります。今後は国内だけでなくグローバル展開も見据えております。DAIZ は事業拡大を通じて、「第四の肉として植物肉を食す」という食文化の創出・浸透を図り、植物肉市場の発展に貢献してまいります。

なお、DAIZ は、2021 年に熊本県内に国内最大級の植物肉工場建設を計画しており、2020 年内にシリーズ B ラウンドの資金調達を実施する計画です。さらに、「植物肉で世界を目指すスタートアップ」として、東京証券取引所マザーズ市場への早期の株式公開を目指しております。

引受先の概要

- ・株式会社農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）
（東京都千代田区麹町 2 番 1 号、代表取締役社長：光増 安弘）
<http://www.a-five-j.co.jp/>
- ・三菱 UFJ キャピタル 7 号投資事業有限責任組合（三菱 UFJ キャピタル株式会社）
（東京都中央区日本橋二丁目 3 番 4 号、代表取締役社長：坂本 信介）
<https://www.mucap.co.jp/>
- ・OCP 1 号投資事業有限責任組合（岡三キャピタルパートナーズ株式会社）
（東京都中央区日本橋一丁目 7 番 17 号、代表取締役社長：高松 重之）
<http://okasanpc.com/>
- ・株式会社ニチレイフーズ
（東京都中央区築地六丁目 19 番 20 号 ニチレイ東銀座ビル、代表取締役社長：竹永 雅彦）
<https://www.nichireifoods.co.jp/>
※2020 年 1 月 29 日プレスリリース「[植物肉スタートアップの DAIZ とニチレイフーズ、資本業務提携を締結](#)」
- ・株式会社果実堂
（熊本県上益城郡益城町大字田原 1155 番地 5 熊本テクノリサーチパーク内、代表取締役社長：高瀬 貴文）
<https://www.kajitsudo.com/>

DAIZ の大豆由来の植物肉原料（ミラクルチップ）について

2050 年までに地球上の人口は 100 億人に達すると予測されています※ 1。世界的な人口増加と新興国の経済成長により、2030 年にはタンパク質の需要に供給が追い付かなくなる「タンパク質危機」が起これ、タンパク質の需給がひっ迫することで、これまで以上に食肉価格の高騰が予想されています。そこで、「植物肉」が代替タ

ンパク質として注目されており、その市場は世界で9兆円を超えると見込まれています※2。

第四のお肉である植物肉が、牛肉・豚肉・鶏肉と同じように食卓に並ぶ時代が到来しています。

これまでの植物肉に使用されてきた主原料は大豆搾油後の残渣物であったため、①味と食感に残る違和感、②大豆特有の青臭さや油臭さ、③肉に見劣りする機能性（栄養価）といった課題が残っており、本格的な普及の妨げとなっていました。DAIZ は独自の技術により、これらの課題を解決する植物肉原料（ミラクルチップ）の開発に成功しました。

特徴1.旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現

味や機能性を自在にコントロールするコア技術「落合式ハイプレッシャー法」※3で大豆を発芽させ、旨味や栄養価を増大させます。その発芽大豆をエクストルーダー（押出成形機）※4にかけ、膨化成形技術※5により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉原料（ミラクルチップ）を製造しています。

特徴2.独自製法による価格競争力

旨味や栄養価が増大した発芽大豆を使用しているため、他の原料や添加物を何も足さずして、植物肉原料が完成しています。発芽タンクを用いた独自の製造プロセスにより、原価低減を実現し、牛肉・豚肉・鶏肉に対し、価格競争力があります。

特徴3.大学との共同研究に裏付けされた技術

共同研究機関として下記の大学と連携しています。

- 九州大学（松井 利郎 教授）：植物肉原料に含まれる旨味成分の評価
- 京都大学（後藤 剛 准教授）：植物肉原料の栄養素の吸収性評価
- 佐賀大学（穴井 豊昭 教授）：非遺伝子組み換え大豆からオレイン酸リッチ大豆の育種

※1 国連推計「世界人口推計 2019 年版」より。

※2 UBS 調べ。

※3 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、大豆の旨味を引き出す栽培法。（特許第 5722518 号）

※4 食品加工時に使用される機械。材料に水を加えながら、高温下でスクリューで圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う装置。

※5 特許申請準備中。

DAIZ のサステナビリティ、地球温暖化の解決に寄与する植物肉

昨今、地球温暖化が私たちにとって大きな課題となっています。国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）」に対し、DAIZ は地球温暖化の解決に寄与する「植物肉」を普及させることにより、目標達成に向けて貢献しています。

地球温暖化は、二酸化炭素・メタン・一酸化炭素・フロンなどの温室効果ガスが原因と言われています。温室効果ガスの最も大きな排出源は電力（火力発電など）ですが、同等に大きな排出源となっているのが、農業・畜

産業※6です。世界で飼育されている15億頭もの牛による二酸化炭素や腸内ガス（メタン）の排出が温室効果ガスの大きな要因となっており、私たちの食生活の見直しが求められています。

植物肉は、畜産に代わる「次世代のお肉」として、温室効果ガスの排出を抑える効果の高い植物性食品です。地球温暖化を防ぐため、私たちが今からでもできることは、なるべく地球にやさしい植物肉を食生活に少しずつ取り入れることです。牛・豚・鶏に次ぐ、「植物肉」の普及を通じて、DAIZはサステイナブルな世界を目指してまいります。

※6 IPCC「Global Greenhouse Gas Emissions Data」より。



会社概要

商号 : DAIZ 株式会社 (<https://www.daiz.inc/>)
代表者 : 代表取締役社長 井出 剛
所在地 : 〒860-0812 熊本県熊本市中央区南熊本五丁目1番1号 テルウェル熊本ビル7階
設立 : 2015年12月1日
資本金 : 4億2,500万円（累計資本調達額12億円）
事業内容 : 大豆由来の植物肉原料（ミラクルチップ）の開発・生産及び販売
大豆由来の植物肉原料（ミラクルチップ）を用いた食品の開発・生産及び販売

本件に関するお問い合わせ

DAIZ 株式会社

執行役員 CFO 経営企画部長 小板橋 達也

MAIL : info@daiz.inc TEL : 096-363-8800