

DAIZ株式会社との 資本業務提携契約の締結に関するお知らせ

株式会社物語コーポレーション（本社：愛知県豊橋市、代表取締役社長：加藤 央之、以下、「当社」）は、植物肉原料を開発・生産するフードテックベンチャーである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」）との間で、資本業務提携契約（以下、「本契約」）を締結しました。今後、早期の代替タンパク質の獲得に向けて、DAIZの特許技術により開発された植物肉「ミラクルミート」の販売や新商品開発による事業拡大ならびにSDGs（持続可能な開発目標）への貢献を目的に協業を進めてまいります。



記

1. 本契約の目的

当社は、国内において郊外ロードサイドを中心に『焼肉きんぐ』『丸源ラーメン』、中国・上海では『北海道蟹の岡田屋総本店』『焼肉専門店肉源 焼肉王』など国内外15ブランド597店舗を展開する外食企業です。当社は、2025年をターゲットとする中期経営計画「ビジョン2025」を定め、「アジアにおける業態開発型リーディングカンパニー」として、2025年期グループ店舗売上高1,500億円（直近2021年期実績：959億円）の達成を目標としております。そのために、既存事業の強化はもちろん、M&Aなどの手法を含めた国内外における新事業、新業態の開発が急務であると認識しております。一方で、DAIZは、「植物肉で世界へ。」を掲げ、今後起こると予測されている「動物性たんぱく質」の不足や地球温暖化の解決の一助となるため、独自技術により栄養価が高く肉様の食感を再現した「次世代植物肉『ミラクルミート』」を開発・生産しています。当社のプラットフォームにおいて、DAIZ社製品を採用した新商品の開発・販売を行うことは、両社の事業価値向上だけではなく、「持続可能な開発目標（SDGs）」で示された「環境」「飢餓」という観点からサステナブルな社会への貢献を目指し、これを解決することにもつなげたいとの思いから、本契約の締結に至りました。

2. 今後の協業内容

「ミラクルミート」をベースとして、「肉」の代替だけに留まらない独自性の高いプライベート商材を両社にて開発し、当社販路を活かした展開を図ります。多様化する食のニーズへの対応、サステナブルな社会への貢献を進めると共に、DAIZの企業価値向上に努めてまいります。具体的には、以下の取り組みを計画しております。

（1）植物肉「ミラクルミート」を使った商品販売による事業拡大

- ①外食の焼肉市場で売り上げトップシェアである『焼肉きんぐ』において、「ミラクルミート」をベースとした新たな商材の共同開発とイノベーションの推進
- ②「ミラクルミート」シリーズを使用した餃子・春巻き等のDAIZ社商品を『丸源ラーメン』など当社複数業態における展開
- ③地球環境に配慮した商品ニーズに対応した新商品開発および販売

（2）「環境」「カーボンニュートラル」をはじめとする「SDGs（持続可能な開発目標）」の取り組み推進と貢献

（3）当社が展開する海外直営店舗ならびにネットワークを通じたDAIZ社製品の販路拡大への貢献

3. 本契約の内容

(1) 新たに取得する相手方の株式又は持分の取得価額

DAIZの第三者割当による新株式を当社が引き受けます。

相手方の株式の取得価額 150,100,000 円

(2) 契約締結日 2021年10月20日

(3) 株式代金払込完了日 2021年10月29日

4. 資本業務提携先の概要

- | | |
|-----------|---|
| (1) 商号 | DAIZ株式会社 |
| (2) 所在地 | 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4F |
| (3) 代表者 | 代表取締役社長 井出 剛 |
| (4) 事業内容 | 発芽大豆由来の植物肉 (Plant-based Meat) や植物性食品の開発、生産、販売 |
| (5) 設立年月日 | 2015年12月1日 |
| (6) 資本金 | 14億6,536万円 |
| (7) 決算期 | 12月 |
| (8) URL | https://www.daizu.inc/ |

5. DAIZの発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」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つかなくなる「タンパク質危機」が起こり、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。

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（脱脂加工大豆）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の植物肉は、原料に丸大豆を使用しています。さらに、独自の発芽技術によって、これまでの課題を解決する植物肉「ミラクルミート」の開発に成功しました。

< DAIZの植物肉「ミラクルミート」の特徴 >

特徴1.原料に丸大豆を使用

これまでの植物肉は、大豆搾油後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、DAIZの植物肉「ミラクルミート」は原料に丸大豆を使用しています。さらに、オレイン酸リッチ大豆を使用することで、大豆特有の臭みを無くし、異風味を低減しています。



特徴2.旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現する独自技術

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。

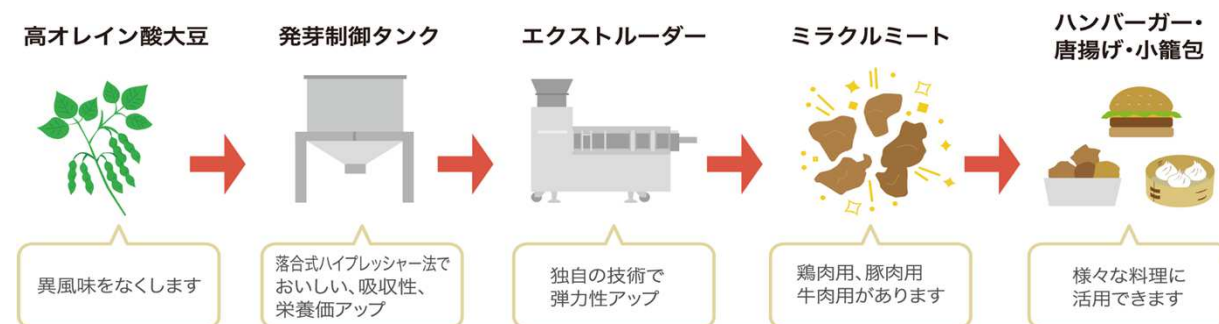
その発芽大豆をエクストルーダー（押出成形機）*4にかけ、膨化成形技術*5により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉「ミラクルミート」を製造しています。



特徴3.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。

▼D A I Zの植物肉「ミラクルミート」の製造工程



*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、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材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

D A I Z株式会社 代表取締役社長 井出剛 様より本提携に対するコメント

この度の物語コーポレーション様との資本業務提携により、D A I Zとして初の焼肉業態と「ミラクルミート」のコラボレーションが実現しました。同社が誇る「焼肉きんぐ」をはじめとした国内外の店舗にて、消費者の皆様へ植物肉をお届けできることを大変嬉しく思っております。「ミラクルミート」による新しい焼肉商材や畜産肉と植物肉のハーフ&ハーフの商品を開発することによって、成長著しい同社とともに植物肉のおいしさと必要性を訴求できるものと確信しております。両社の取り組みにより、食料問題や温室効果ガスの低減等の社会課題の解決へ貢献してまいります。

物語コーポレーション 代表取締役社長 加藤央之より本提携に対するコメント

D A I Z株式会社様との資本業務提携に至りましたことを心より嬉しく思っております。地球の恵みを受けながら事業を営む私どもにとって、地球環境保護を通じた「サステナビリティ」の追求は果たすべき責務の一つです。また、独自の特許技術をもとにした「ミラクルミート」は大きな可能性を持つ「次世代の代替タンパク質素材」であり、その可能性は無限であると感じております。当社のインフラを活用しながら、過去にはない「次世代商材」を開発し、多くの皆様に感動と美味しさをお届けすると共に、持続可能な社会の実現を目指してまいります。

株式会社物語コーポレーション (東証一部：証券コード：3097)

代表者名： 代表取締役社長 加藤 央之
事業内容： 飲食店の経営、運営およびフランチャイズチェーン展開
展開ブランド： 『焼肉きんぐ』『丸源ラーメン』『お好み焼本舗』『寿司・しゃぶしゃぶゆず庵』
『しゃぶとかに 源氏総本店』など
ホームページURL： <https://www.monogatari.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせ〉

株式会社物語コーポレーション 東京都港区南青山2-4-3
TEL：03-5414-5750 E-mail：press@monogatari.co.jp 広報・IR室：羽入