



## NEWS RELEASE

2023.5.15

### 日清食品の最新フードテクノロジーで“うなぎの蒲焼”を再現！ 豊かな日本の食文化を守る「プラントベースうなぎ」の開発に成功

日清食品ホールディングス株式会社（社長・CEO:安藤 宏基）は、動物由来原料を一切使用せずに“うなぎの蒲焼”の食感や見た目、風味を再現した「プラントベースうなぎ」の開発に成功しました。

リアルな食感、リアルな見た目を追求した、  
サステナブルな“うなぎの蒲焼”



「プラントベースうなぎ」を使用した“うなぎ重”（調理例）

#### ■研究の背景、目的

古くから高級食材として知られている“ニホンウナギ”は、国際自然保護連合により絶滅危惧種IB類<sup>\*1</sup>に指定されています。

一方、ウナギの養殖は天然資源（稚魚であるシラスウナギ）に依存しています。近年、シラスウナギの漁獲量は減少傾向にあり<sup>\*2</sup> その価格が高騰していることから、市販されるうなぎの価格も上昇しています。さらに、ウナギを卵から育てる完全養殖は、技術的に確立されているもののコストの問題が解決されておらず、実用化には至っていません。そのため、このままでは「うなぎを食べる」という日本の食文化が失われてしまう可能性があります。

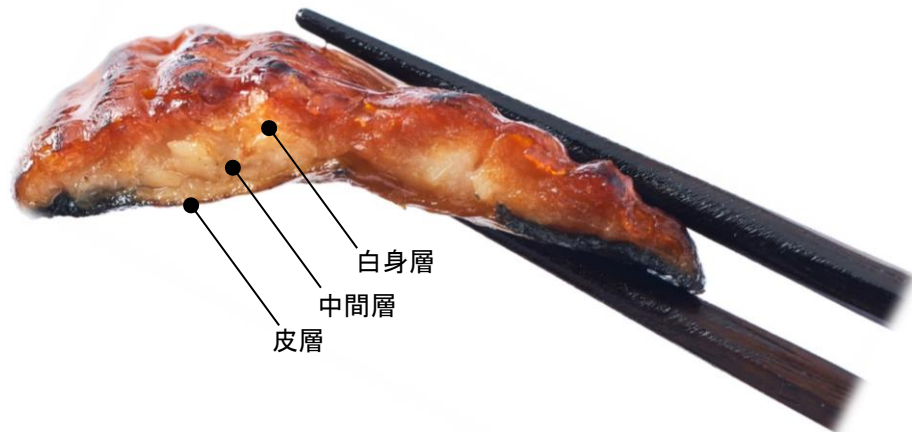
また、弊社では“栄養改善”と“持続可能な食料システム”の実現に向けたコミットメントを「東京栄養サミット2021」に合わせて策定しました。豊かな日本の食文化を守ることを目的とした「プラントベースうなぎ」の開発と商品化を進めることで、“持続可能な食料システム”の構築へ貢献します。

## ■研究の成果

「プラントベースうなぎ」の開発には、動物由来原料を使用せずに本物の“うなぎの蒲焼”に近い「食感」と「見た目」を実現するという大きな課題がありました。

本物の“うなぎの蒲焼”の食感に近づけるため、「白身層」「中間層」「皮層」の3層に分けて生地を作っています。「白身層」には、主に粒状大豆たん白を使用し、ふわっとしながらも繊維感のある食感を再現しています。「中間層」は、植物油脂などを使用することで、うなぎの身と皮の間にある脂身のとろっとした食感を再現しています\*3。さらに「皮層」には、竹炭粉末を使うことで特有の黒さを再現しています。

また、“うなぎの蒲焼”特有の「見た目」は、3層の生地を専用の金型に詰めて蒸した後、タレを塗り、炙って焼き目をつけることで表現しています。



「プラントベースうなぎ」の3層構造

- \*1 近い将来における野生での絶滅の危険性が高いとされるもの。
- \*2 減少の要因は特定されていないものの、海洋環境の変化や生息環境の悪化などが水産庁によって指摘されています。
- \*3 「動物由来原料を使用しないウナギ様食品及びその製造方法」として特許登録済み。