



NEXT  
MEATS

地球を終わらせない。

CONCEPTUAL FOOD-TECH

ネクストミーツ株式会社

# 会社概要

Company Profile

## ネクストミーツ株式会社は サステナビリティ・ファーストで 代替肉を開発する日本のブランドです。

### ネクストミーツ株式会社

設立	2020年6月
代表取締役	佐々木 英之
取締役会長	白井良
取締役	石塚 孝一
顧問弁護士	恩田 俊明
所在地	〒160-0022 新宿区新宿一丁目 34-16清水ビル2F

### Next Lab / 研究室

所在地	〒940-2127 新潟県長岡市新産 4-1-10 NARIC 2F
営業時間	09:00～18:00（土日祝定休）
事業内容	代替肉の開発代替肉を使用した 商品企画・製造通販事業および 関連メディア運営

### 関連会社

Next Meats Holdings, Inc. OTCBB 証券コード: NXMH
Dr. Foods, Inc. OTCBB 証券コード: DRFS

# 環境問題をなんとか解決したい 社会に少しでも貢献したい

人類はいつの時代も大きな課題に直面し、  
その度に必死で向き合い、そして解決してきました。  
いま我々が置かれている「危機の時代」を乗り切るためには  
今すぐ行動を起こす必要があります。

未来に向かう子供たち、その笑顔を絶やさないように  
おいしい代替肉の開発と普及を進めていきます。

左 代表取締役 佐々木 英之

右 取締役会長 白井良



ネクストミーツ株式会社  
Confidential ©Next Meats Co., Ltd.

## 企業理念

Philosophy

# 地球を終わらせない。

過剰な畜産による地球温暖化を代替肉によって解決したい。  
大切な誰かのために、一人ひとりが今できることはきっとある。



ネクストミーツ株式会社

Confidential ©Next Meats Co., Ltd.

01

美味しい未来を、志向する。

商品紹介

Products

## 冷凍・冷蔵商品

FREEZING and  
REFRIGERATING



### NEXTカルビ2.0

かつてない代替肉  
体験をあなたに。



### NEXTカルビ1.0

香ばしい風味！  
世界初植物性焼肉  
カルビタイプ



### NEXTハラミ

ジューシーで柔らかい！  
世界初植物性焼肉  
ハラミタイプ



### NEXTチキン1.0

オリジナル香草焼き  
驚きのシズル感と魅力的な  
栄養価！自社ブランド初  
100%植物性チキン



### NEXTチキン1.0

タンドリー風味

食欲を刺激するスパイスと  
大満足の肉感。タンドリー  
風味の次世代チキン！



### NEXT牛丼1.2

憎たらしいほど  
肉々しい。



### NEXTバーガー

ヘルシーで美味しい  
そして地球にもやさしい。



### NEXTメンチカツ

揚げずに簡単に  
食べられる！  
ヘルシーメンチカツ

## 常温商品

NORMAL  
TEMPERATURE



NEXTミルク1.0

飲む大自然。  
カラダが目覚める  
次世代ミルク。



NEXTツナ1.0

簡単・美味しい・ヘルシー！  
未来志向の  
代替シーフード



NEXT牛丼CAN

地球を終わらせない非常食  
愛される新パッケージで  
登場！

## コラボ商品

COLLABORATION



ロバート馬場ちゃんと  
NEXTハラミ

よしもととのコラボ商品第  
1弾！ロバート馬場ちゃん  
特製ダレ付き



アルビカレー

未来へつなごう  
おいしさと強さ



NEXTカレー  
【鬼滅の刃限定版】

シンガポール限定版  
大人気のおのアニメと、夢  
の代替肉コラボ実現



NEXTユーグレナ焼肉EX

栄養バランス向上！  
環境負荷の少ない  
ユーグレナ配合の未来食

# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## 世界中に広がりつつける NEXT MEATS ブランド

### リリース済み

台湾  
シンガポール  
ベトナム  
香港  
アメリカ

### リリース準備中

中国  
インド  
フランス  
イタリア  
スペイン

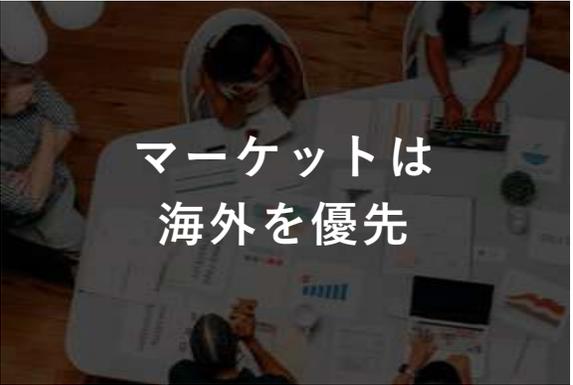
# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## NEXT MEATSの行動指針



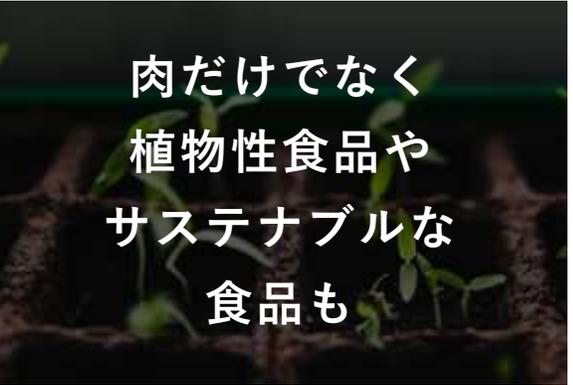
日本の市場で  
ブランディング



マーケットは  
海外を優先



日本から世界へ  
発信



肉だけでなく  
植物性食品や  
サステナブルな  
食品も



世界中の企業  
団体との  
コラボレーション



SNSを駆使した  
情報発信



和食文化を  
世界へ



OneJapanで  
日本の食の技術を  
世界へ

# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## 国内最大規模のB2B食品展示会 日本アクセス「東日本春季フードコンベンション 2022」に出展



## 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

# スーパーや外食チェーンでも 代替肉ブランドとして幅広く流通

### スーパーマーケット・ドラッグストア



### 外食産業



※順不同

## 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## 国内の様々な 業界・企業と プロジェクトを 展開



OMRON  
All for Healthcare

オムロンヘルスケアの  
社員食堂導入



TASTY! QUICK! VALUE!  
焼肉ライコ

好評につき国内全店舗  
海外でも導入開始



Oisix

2021年2月から  
Oisixで販売開始



YOSHIMOTO 109th

パートナー契約を締結



Takashimaya

デパ地下で大規模フェア



IKEAのフェアで販売



渋谷肉横丁から  
新しい食文化を発信



サステナブル素材の  
共同開発



WAYBACK BURGERS  
とコラボ

# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

# Forbesや日経にも掲載

Forbes BrandVoice  
創業7カ月で時価総額479億円 「代替肉で地球を救う」ネクストミーツの野望

Forbes JAPAN BrandVoice Studio

Next Meats Holdings, Inc. CEO 白井 良 (左) | Next Meats Co., Ltd. CEO 佐々木 英之

3年の研究開発の末、世界で勝負できる代替肉を世に送り出したネクストミーツ。米国法人CEOの白井良と日本法人CEOの佐々木英之が環境問題や食糧危機の解決に込めた強い決意とは。

環境問題への意識や健康志向の高まりから植物由来の代替肉市場がいま世界で急速に拡大している。

アメリカの代表的な代替肉ブランド「ビヨンド・ミート」は、アメリカのスーパーでは精肉売り場と同じ棚で販売されている。2019年には代替肉ブランドとして初のナスダック上場を果たした。ダウ・ケミカルや、ゲイツが出資する「インポッシブル・フーズ」は、総額1,400億円の市場規模を予測している。

食品・素材メーカー

- 不二製油グループ本社
- 大塚食品
- 日本ハム
- 伊藤ハム
- DAIZ
- ネクストミーツ NEXT MEATS
- 丸大食品
- プリマハム
- green monday
- 焼肉ライク
- セブイレブ
- ファミリーマート
- モスフードサービス
- フレッシュネスバーガー
- イオン
- ローソン
- ドールコート
- コムダ
- イケア・ジャパン
- 培費肉
- 食品・素材メーカー
- 昆虫・菌類
- 食品・素材メーカー

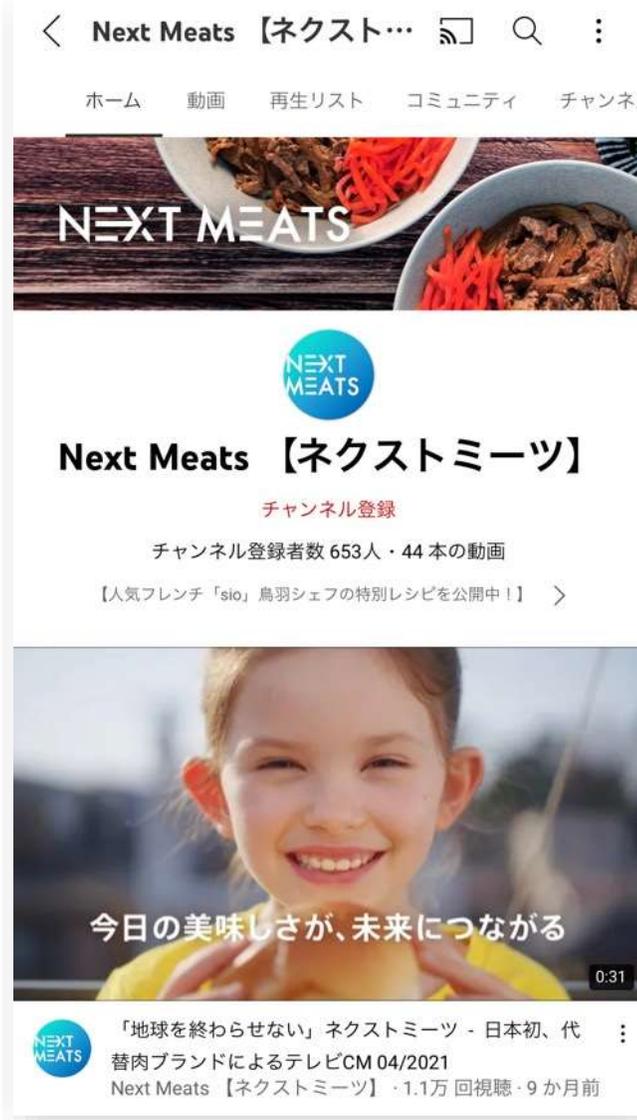
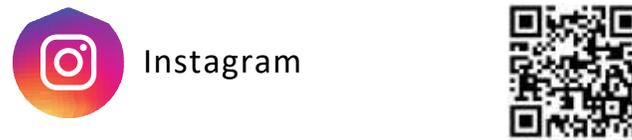
# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## インスタをはじめ SNSで若者の熱狂的な ファンが急増。

SDGsの流れでファンが急増中。

特に焼肉チェーンと組んだことで、革命的と話題になり、SNSを中心に話題沸騰。



# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

## 民放キー4局での テレビCM放映や 各局情報番組への 露出で認知度アップ

1ヶ月で10本以上の出演  
ラジオや雑誌などの特集も多数。

 テレビCMを  
YOUTUBEで観る



### 各局情報番組等への出演・特集



### テレビCM放映 (2021年4月～)



## 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand



 **euglena**

株式会社ユーグレナ

サステナビリティ企業とのコラボとして、ユーグレナ社と機能性食品の共同開発を行っています。トークイベントにて出雲社長と共演。

### 参考資料

世界700兆円に上る新産業。テクノロジーを活用した食の変革とは？  
【21/6/13 Reversible World®】



# オープンイノベーションで価値をつくる

## 多くの企業・大学・専門家とのコラボ



### ミシュランシェフ鳥羽周作氏

ミシュラン一つ星に選ばれた「sio」のオーナーシェフである鳥羽周作氏とコラボで商品をリリース。



YOUTUBEで  
観る



**長岡技術科学大学**  
Nagaoka University of Technology

### 長岡技術科学大学

新潟県のテクノロジーに特化した大学「長岡技術科学大学」と共同研究契約を締結し、タンパク質の研究を行っています。



## 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

# リーグ アルビレックス新潟と パートナー契約を締結。

新潟から世界へ。  
創業者の地元新潟への地域貢献。  
アルビカレーを発売。

**発売開始：2021年9月4日**

# 世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

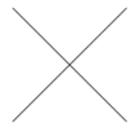
# NEXT MEATS × 鬼滅の刃





# NEXT SWEETS

辻口博啓  
*Hironobu Tsujiguchi*



地球を終わらせない。

## オーナーシェフ 辻口 博啓 Hironobu Tsujiguchi

クープ・ド・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在はオーナーパティシエ・ショコラティエとして、モンサンクレール（東京・自由が丘）をはじめ、コンセプトの異なる13ブランドを展開。2014年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。今もおコンクールに挑戦しており、サロン・デュ・ショコラ・パリで発表されるショコラ品評会では、2013年～2017年の5年連続で最高評価を獲得。2015年には「インターナショナルチョコレートアワーズ世界大会」のチョコレートパー部門で金賞を受賞。スイーツを通じた地域振興、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動する他、低糖質スイーツの第一人者として数々のロカボスイーツの開発・監修に取り組む。2015年にはNHK朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務めた。

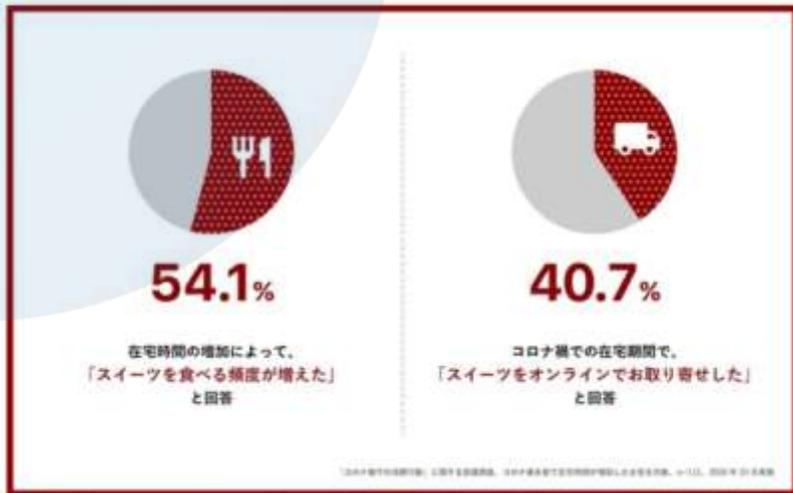
日本スイーツ協会代表理事／石川県観光大使／三重県観光大使／  
金沢大学非常勤講師／産業能率大学客員教授

詳細プロフィール・最新の活動状況はこちら  
<http://www.super-sweets.co.jp/>

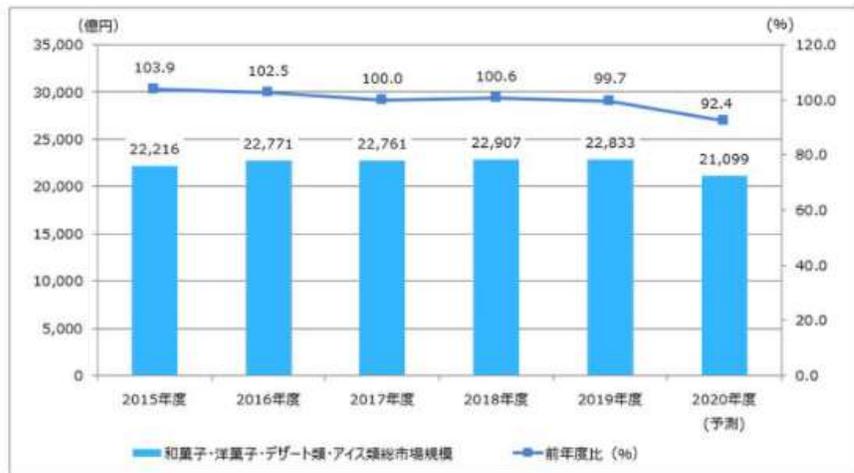


## スイーツ市場

- ・在宅勤務による、ニーズ増



- ・スイーツ市場は約2兆円



注1. メーカー出荷金額ベース  
注2. 2020年度は予測値

矢野経済研究所調べ

- ・冷凍スイーツのニーズ増

### “冷凍スイーツがなぜ人気？3つの理由”

#### 冷凍スイーツ人気の理由① ストック可能で日持ちする

コロナ禍での外出自粛などにより、日持ちする冷凍スイーツをまとめ買いし、ストックする人が急増。食べたいときにすぐ食べられる利便性が生活者にウケています。

#### 冷凍スイーツ人気の理由② 解凍時間で変化する食感を楽しむ

解凍時間によって食感や味わいの変化を楽しむのも、冷凍スイーツの魅力のひとつです。人気ブランドの「Mr. CHEESECAKE」では、チーズケーキというひとつの商品で、冷凍、半解凍、全解凍という3つの楽しみ方を提案。おなじみのスイーツから、新たな体験を生み出しています。

#### 冷凍スイーツ人気の理由③ 購入できる場所が増えた

スーパーやコンビニなどに加え、ECサイトなどタッチポイントが増えたこと、冷凍スイーツ人気を後押ししています。これまでは、お店に行かないと購入できなかった話題のスイーツがお取り寄せできるようになるなど、選択肢が豊富に。

# R&D

## ネクストミーツ の独自技術

植物性タンパク質を粉末から分子  
結合させ成型する際のノウハウ

独自で開発した加工技術により、  
肉の食感を出すことに成功



研究体制

# 世界から集結「アカデミアチーム」 NEXT Lab



**ガイヨネ アレクシ**  
生物学博士



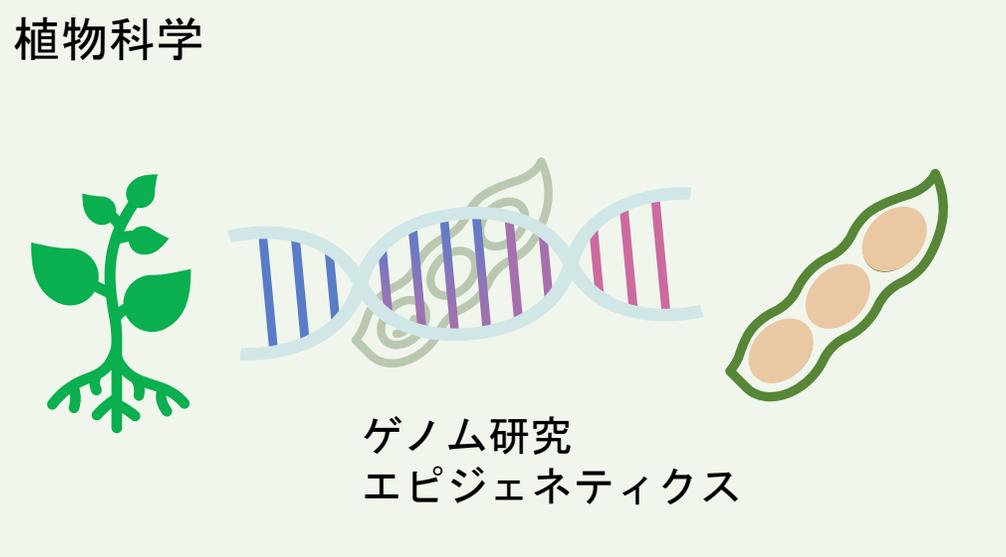
**リク・ウ**  
生命科学博士



**パトゥク イアロスラブ**  
理工学博士

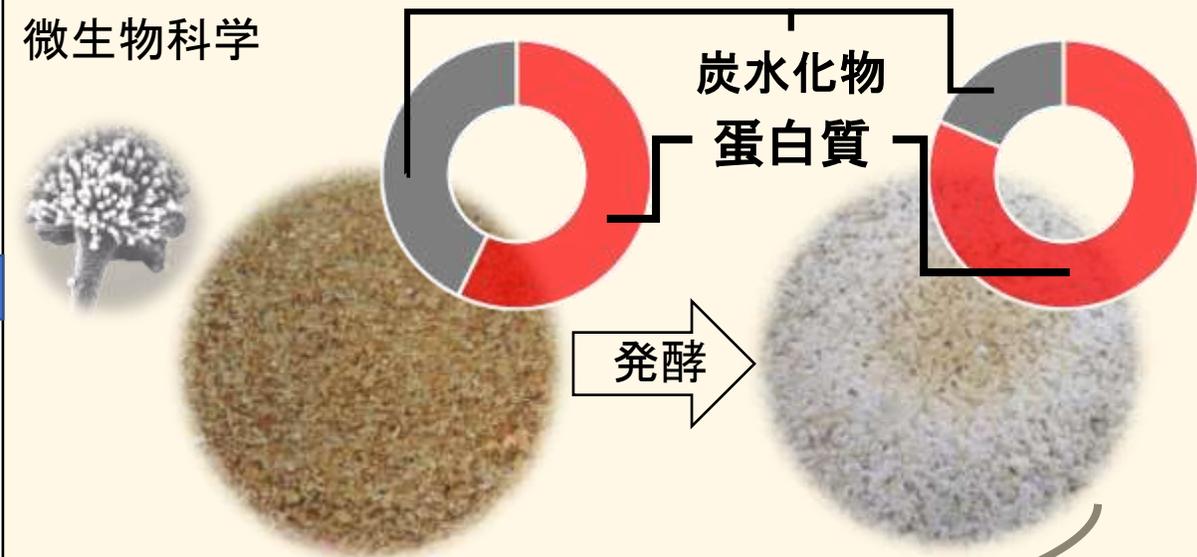
# 『生命科学×微生物科学×理工学』 クロステックが生み出す未来の食材

植物科学



ゲノム研究  
エピジェネティクス

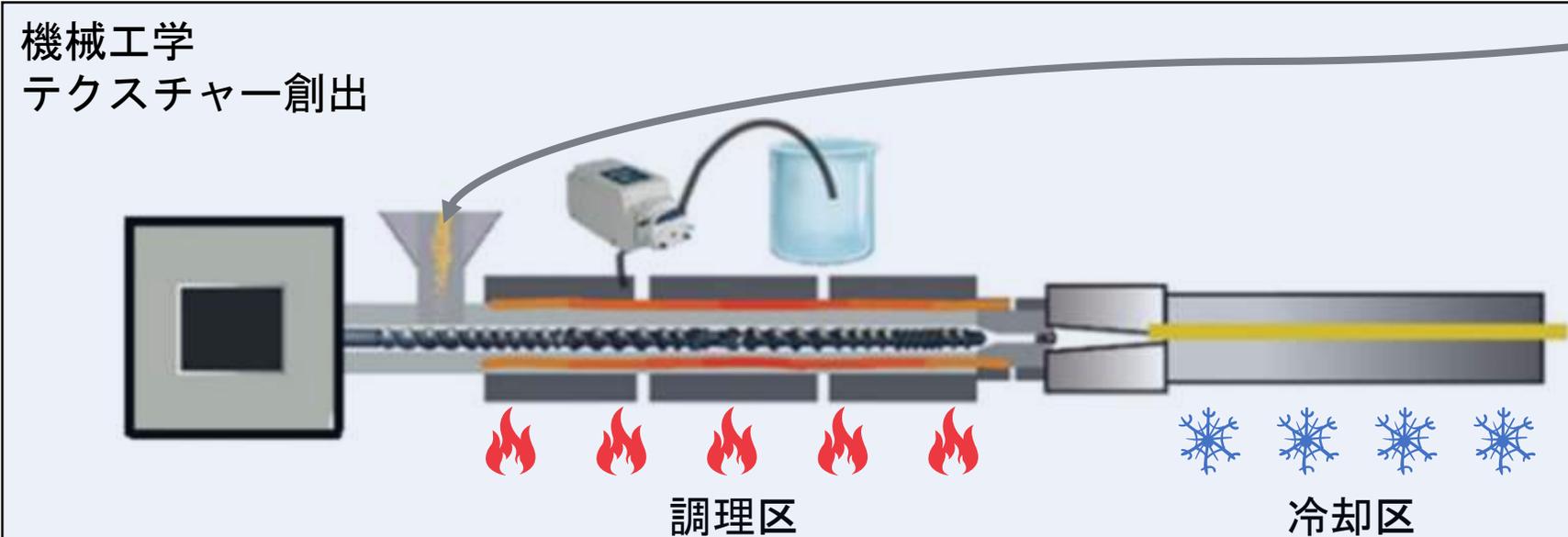
微生物科学



炭水化物  
蛋白質

発酵

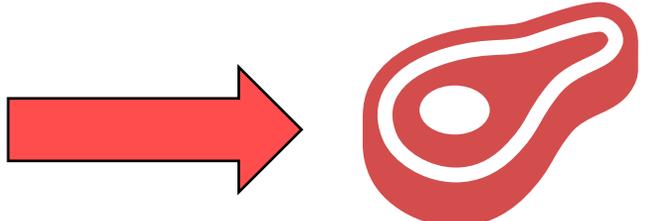
機械工学  
テクスチャー創出



調理区

冷却区

代替肉  
味+栄養+食感  
NEXT MEATS



# 代替肉ステーキの開発

世界に先駆けて代替肉のステーキを開発。  
量産も可能となる予定。



富永愛さんも絶賛！  
(日テレ取材時に撮影)



## 競合

競合はミンチ肉がメイン



ビヨンドミート

## 競合優位性



塊の肉をメインに開発



- 塊肉で筋肉繊維を再現
- 添加物不使用
- No MSG
- Japan Brand



インポッシブル



オムニミート

理念

ネクストミーツの企業理念「地球を終わらせない」

コア・コンピタンス

Teamwork  
80 Staffs



NEXT Lab  
R&D Center



Dr. Foods,  
Inc.  
R&D Subsidiary



NEXT Factory  
RE100 equipped



Japan Quality  
Made in Japan  
Branding



Washoku-  
Style UNESCO



SPAC-OTCBB  
From Jan. 2021



プロダクト  
お客様への価値提供

「美味しい」という食を通じた感動や体験  
サステナビリティの追求・最善手の選択



- 植物性由来原料のみ使用
- 合成物・保存料不使用
- MSG不使用(グルタミン酸ナトリウム)



# THANK YOU

 ネクストミーツ  @nextmeatsjapan  @MeatsNext



Next Meats Co., Ltd. — [nextmeats.co.jp](http://nextmeats.co.jp)