yyyy年mm月dd日

株式会社SEMIT RP

報道関係各位

**〇〇大学農学部 × SEMIT RP**

**大学開発の大豆ミートを使用した期間限定メニュー**

**「いろどり野菜と大豆ミートのラザニア」の提供を開始**

～従来の代替肉の課題だったジューシーさを約30％解消。  
学生とメニューを共同開発し研究の発展に貢献～

図形, 四角形

自動的に生成された説明

キャプション

**株式会社SEMIT RP（本社：東京都港区、代表：山田 拓己）が運営する、東京・赤坂の創作イタリアン「SEMIT RP」は、20××年〇月〇日より、〇〇大学〇〇学部〇〇研究室と共同開発した期間限定メニュー「いろどり野菜と大豆ミートのラザニア」の提供を開始いたしました。これまでパサつきの多かった大豆ミートを、ひき肉従来のジューシーさを感じやすいように改良した〇〇大学産を使用しています。**

【「TEAM RP」Webページ】http://

**大豆ミートと色鮮やかな野菜を使用したヘルシーなプラントベースメニューが登場！**

SEMIT RPは、〇〇大学〇〇学部〇〇研究室が研究開発する大豆ミートを使用した「いろどり野菜と大豆ミートのラザニア」を20××年〇月〇日から〇月〇日（〇）までの期間限定で提供いたします。ひき肉の代替として大豆ミートを使用したヘルシーなプラントベース※1のメニューです。学生とメニューを共同開発し、肉を使用したメニューと遜色がない満足感とジューシー感を再現しました。

※1：全て植物由来原料から作られた食品、またそのほとんど大部分が植物由来原料から作られた食品のこと

**・「いろどり野菜と大豆ミートのラザニア」**

単品価格：1,200円（税込）

図形, 四角形

自動的に生成された説明ランチセット価格：1,500円（税込）

図形, 四角形

自動的に生成された説明ランチセット内容：ドリンク、サラダ、ミニドルチェ

**大豆ミートの課題だったパサつきを解消するメニューを共同開発、次世代のヒーロー食材を探求！**

「SEMIT　RP」オーナーシェフの●●●●は、東京・上野の老舗レストラン●●●●で料理人として活躍後、イタリア・ローマに渡り7年間レストランを転々としながら修行し、帰国後の●●●●年に東京・赤坂に「SEMIT RP」を開店しました。ローマでの修行中、欧米を中心に広がりつつあったプラントベースの食文化に共感した●●は、帰国後プラントベースのイタリアンメニューを開発してきました。しかし、肉の代替として大豆ミートを使用したメニューを開発した際、肉と比べてジューシーさに欠け、噛んだときのパサつきが課題となっていました。

図形, 四角形

自動的に生成された説明昨年、大豆ミートの研究開発を行っている〇〇大学〇〇学部〇〇研究室●●●●教授と出会ったことをきっかけに、今年春よりメニューの共同開発を開始しました。開発当初は熱調理によって硬くなる、ソースが絡みにくいなどの課題がありましたが、研究室の学生とともに熱の入れ方、切り方などを工夫することでパサつきを解消し、肉を使用した際と遜色がないジューシー感を実現することができました。期間限定メニュー「いろどり野菜と大豆ミートのラザニア」の提供後は調理人やお客さまの声を研究室にフィードバックすることで、●●研究室の研究開発に貢献して参ります。同時に、本メニュー提供を第一弾として、日本の食の未来を考えるネクストフードメニュープロジェクトも〇〇大学と一緒に始動します。「代替」ではなく、主役の次世代ヒーロー食材を日本発で探求してまいります。今後の予定は～

図形, 四角形

自動的に生成された説明

**〇〇学部〇〇研究室　●●●●教授 コメント**図形, 四角形

自動的に生成された説明

「長年大豆タンパク質を研究し、●●●●年より大豆ミートの研究開発を行ってきましたが、調理方法やメニュー開発の知見がなく、学生と試行錯誤を続けていました。TEAM RPの●●シェフと出会い、大豆ミートのパサつきに困っているという話を聞いた際、すぐに意気投合し、共同開発がスタートしました。大豆の特性を活かしながらも、肉のような食感を実現できたのは今後の研究開発に役立っていくと確信しています。また、実際にレストランで調理され、お客さまに召し上がっていただける経験は、学生たちの研究開発を後押しすると期待しています」

**赤坂創作イタリアン「SEMIT RP」オーナーシェフ　●●●● コメント**図形, 四角形

自動的に生成された説明

「イタリアでの料理修行後、プラントベースのメニュー開発に取り組んできましたが、肉のジューシーさが肝となるメニューに市販の大豆ミートを使用すると、どうしてもパサつきが気になり、お客さまに提供するレベルに持っていくことが出来ないでいました。●●教授と出会って、食感や肉汁感を再現できるかもしれないと聞いたとき、その場で共同開発をお願いしたことをよく覚えています。

さまざまなメニューで試してみた結果、ミンチ状にした大豆ミートを使用したラザニアが最もマッチしていると考え、学生たちと試行錯誤を続けてきました。何十回と試食と改良を繰り返し、ようやく辿り着いた自信作です。大豆ミートを食べたことがない方にもぜひ召し上がっていただきたいです」

**【店舗概要】**

店名：SEMIT RP図形, 四角形

自動的に生成された説明

電話：03-xxxx-xxxx

住所：〒107-0062 東京都港区南青山x-xx-xx xxx南青山ビル3F

アクセス：東京メトロ銀座線 外苑前駅より徒歩3分

営業時間：10:00～18:00 ※営業時間は変動する場合がございます。

定休日：無し

座席数：128席

URL：https://～

予約サイト：

**〇〇大学について**

●●●●年設立以来、日本の未来を担う人材を育成することを目的に、●●学部、●●学部、●●学部、●●学部、●●学部、●●学部、●●学部の7つの学部を設置し、教育、研究を行なっております。●●●●年より設置している●●学部では●●学科、●●学科、●●学科、●●学科を設置し、先端技術の研究開発をしています。●●研究室は●●●●年より大豆タンパク質の応用の研究を進め、これまで●●●●●●●、●●●●●●●などの論文を発表、●●●●●との共同開発などの実績を積んでいます。今後も独自の教育プログラムの元、グローバル教育の推進、産官学連携の強化を進めて参ります。図形, 四角形

自動的に生成された説明

HP：

**株式会社SEMIT RPについて**

会社説明文

**【会社概要】**

社名：図形, 四角形

自動的に生成された説明

本社所在地：

代表取締役：

事業内容：

設立：

事業内容：

HP：