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
サスティナビリティ・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
代表取締役	石塚 孝一
取締役	田尻 博樹
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

©Next Meats Co., Ltd.

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。

Confidential ©Next Meats Co., Ltd.

Founding Purpose

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。

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

大人気のあのアニメと、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

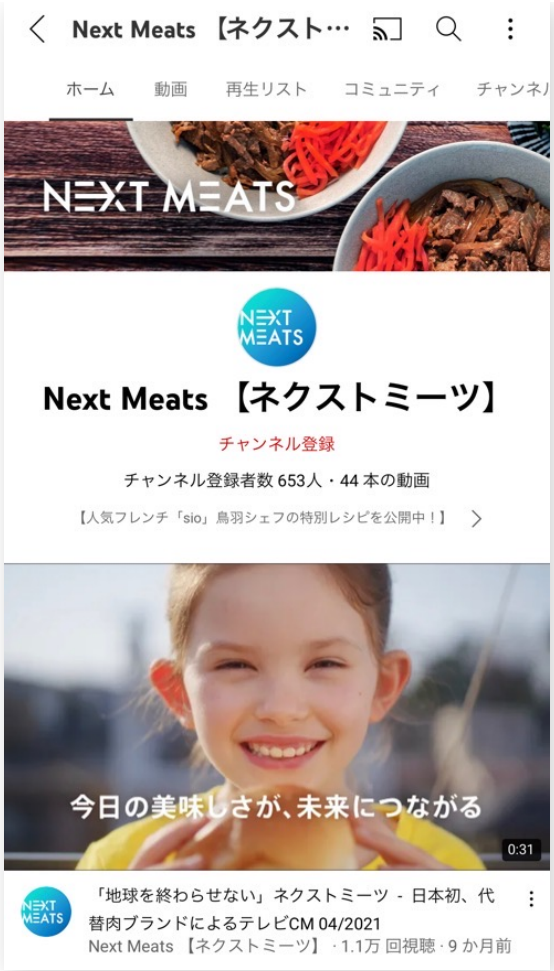
世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

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。

Instagram



YOUTUBE

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

©Next Meats Co., Ltd.

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! 焼肉ライク

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

IKEAのフェアで販売

渋谷 横丁

渋谷肉横丁から
新しい食文化を発信

TORAY

サステナブル素材の
共同開発

WAYBACK BURGERS

WAYBACK BURGERS
とコラボ

世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

横浜高島屋　デパ地下フェア

横浜高島屋のデパ地下30のブランドが、約40種類の限定メニューを開発

コース料理

トリュフ香
ソイベジバーガー

ネクストミーツねぎま串

大豆ミートとアボカドの
ロール寿司

大豆ミートともち麦・ひ
じきのやみつきサラダ

ネクストミーツのすき焼

桜香る大豆ミートの
バジルポテトタルティーヌ

大豆ミートの
汁なし担担麺

大豆ミートの
カレーピラフ弁当

大豆ミートの肉じゃが風

彩り茄子味噌大豆ミート
フォカッチャ

大豆ミートの回鍋肉

NEXTハラミと緑野菜の
豆腐シーザーサラダ

大豆ミートのバルサミコ
ソース丼

<ネクストミーツ>
ハラミ串カツ

ネクストミーツ
ビーフブリトー

世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

ロバート馬場ちゃんと NEXTハラミ

Yoshimoto Kogyo HD × Next Meats

吉本興業とのパートナー提携

2017年から笑いやエンターテインメントの力でSDGsの取り組みを始めた吉本興業は、ネクストミーツの企業理念「地球を終わらせない。」に共感。

食を通して笑顔を作り、持続可能な社会をともに実現するためパートナー提携に至った。

YOSHIMOTO 109th

NEXT MEATS 地球を終わらせない。

©Next Meats Co., Ltd.

世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

NEXTおやき

NEXT OYAKI

発売開始：2021年内発売予定

／

代替肉を日本全国に、代替肉で日本を元気に！

47都道府県コラボプロジェクト始動！

第1弾は長野県の“新”ご当地グルメ「NEXTおやき」を発売

©Next Meats Co., Ltd.

世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

／

J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

©Next Meats Co., Ltd.

世界の代替肉ブランドへ

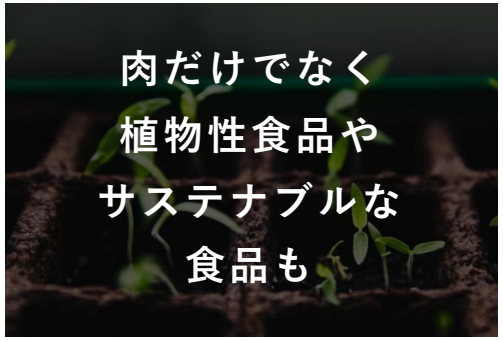
Soaring Worldwide Demand

NEXT MEATS × 鬼滅の刃

世界の代替肉ブランドへ

Soaring Worldwide Demand

NEXT MEATSの行動指針



©Next Meats Co., Ltd.

全ては地球のために

地球の未来と代替肉

for Global Future

地球の未来と代替肉

for Global Future

食と環境の
つながりと問題点

畜産業界が出すCO2は、全体の約14.5%

カーネギーメロン大学のクリス・ウェーバー教授（土木環境工学）は
「赤肉を食べるのを止め乳製品を止めれば、1リットル約10キロ相当の燃費の
車で約1万3000キロを走行した時に排出されるのと、ほぼ同量の排出ガスを
抑制できる効果がある」と語った。

参考資料

温暖化ガス排出食の王者は牛肉
畜産分野の約80％

国連総長「気候非常事態宣言を」　パリ協定５年でサミット

2020年12月13日08時51分

１２日、オンラインで開かれた「気候野心サミット」にパリから参加する主催国フランスのマクロン大統領（ＡＦＰ時事）

【ニューヨーク時事】地球温暖化対策の国際的枠組み「パリ協定」採択から５年となる１２日、「気候野心サミット」がオンラインで開かれ、菅義偉首相をはじめ７０人以上の首脳が脱炭素化への決意を表明した。グテレス国連事務総長は、世界で二酸化炭素（ＣＯ２）排出量が実質ゼロとなるまで、「気候の非常事態宣言を出してほしい」と呼び掛け、対策強化を促した。

オンラインサミットは来年英国で開催される国連気候変動枠組み条約第２６回締約国会議（ＣＯＰ２６）に向け機運を高めるため、英仏と国連が共催した。

グテレス氏は、新型コロナウイルスの経済対策で２０カ国・地域（Ｇ２０）諸国が、低炭素エネルギー分野に比べ、化石燃料を生産・消費する分野に５０％以上多く支出していると指摘。「コロナからの復興に必要な数兆ドルは将来の世代からの借金だ」と述べ、コロナ禍を機に脱炭素社会に向けた投資拡大を促進するよう求めた。

地球の未来と代替肉

for Global Future

気候変動
食糧危機と代替肉

／

- 2015年パリ協定
- 日本の危機意識
- 欧米の状況人口増加
- IPCC6次報告

脱炭素へ「代替肉」推奨　暮らしの変革呼び掛け　環境白書

6/8(火) 8:25 配信 9

JIJI.COM 時事通信社

閣議に臨む菅義偉首相（中央）ら＝3月2日、首相官邸

政府は8日の閣議で、2021年の「環境・循環型社会・生物多様性白書」を決定した。

【図解】「2050年脱炭素」のイメージ

菅義偉首相が昨年10月、50年までに温室効果ガス排出量を実質ゼロにする目標を宣言したことを踏まえ、脱炭素社会の実現へ暮らしを変革する必要性を強調。大豆など植物由来で生産過程での二酸化炭素（CO2）排出が少ない「代替肉」を「食の一つの選択肢」として初めて取り上げた。

白書は食料に関して「生産から加工、廃棄に至るまでのCO2の排出、農地への転用に伴う森林開発といった環境負荷が生じる可能性がある」と説明。特に肉類について「飼料の生産・輸送に伴うCO2排出に加え、家畜の消化器からのメタン発生」により、温室ガス排出量が多いと指摘した。

その上で最近、代替肉の商品を提供する飲食店やコンビニエンスストアなどが増えていると紹介。「見た目や食感も肉に近い代替食材が開発され、より身近な存在になることが期待されている」と訴えた。

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

選択肢としての代替肉

／

環境白書。代替肉について言及

・2050年にCO2実質ゼロ
・食の選択肢食の見直し
・食料システムの改変

©Next Meats co.,ltd.

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

アメリカ

ベジタリアン、ヴィーガン市場が大きい。健康面でも食生活の見直し多様性がある市場。

ビヨンドミート、インポッシブルフードが全米展開。

ヨーロッパ

ベジタリアン、ヴィーガン市場が大きい。環境意識も高く食の多様性に対応できている。

オランダ、イスラエルに企業が多い

アジア

アジア（中国、台湾、香港、シンガポール）宗教的背景や健康志向の高まりが強い。裕福になっている。

中国にネスレやビヨンドが生産拠点設立

日本

和食の健康性、環境意識が低い、新しいものへの対応力も弱い

食品ベンチャーが参入しにくいシステム

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

海外に見る
代替肉の導入事例

・ NYの学校給食、サッカークラブ
アスリート、消防局

・ EUの肉屋さんで販売
(プラントベースのファースト
フード店「Rudy’s」)

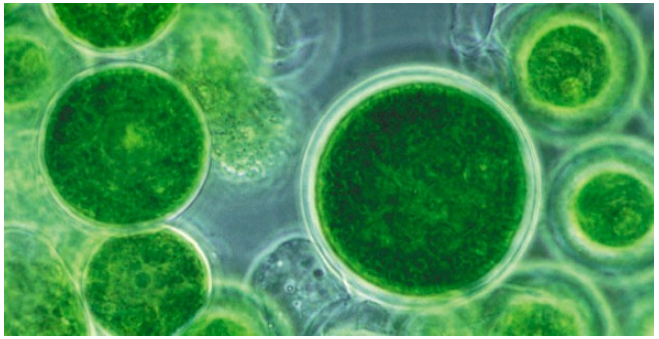
植物肉の素材

大豆

日本では健康食品にカテゴライズされる事が一般的。タンパク質含有量や油分は申し分なし

世界の主流

・エンドウマメ
・小麦たんぱく
・ひよこ豆
・鶏卵たんぱく など



微細藻類

生体装置の本質であるタンパク質の含有量が高く、人体にとって必要なビタミンやミネラルも含まれ、近年注目されている。

その他の原料

米たんぱく、キノコ菌糸体など

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

大豆の課題

供給量

世界で生産されているが、脱脂大豆だと限られる。

日本でもあまり圧搾できるところは多くない。

GMOに対する考え方

アメリカで進んでいるGMO2.0の動き。他の原料との差別化。

SoyFreeのような考え方もある。

原料としての差別化

アジアを中心に大豆原料のものも多いが、他の原料もたくさんある中で、今はコスト面で有利。

世界で大豆への認識が変わる。

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

TOFUの認知

アメリカでは大豆を食べる文化があまりない中で、豆腐が認知され健康食品として市場が拡大している。

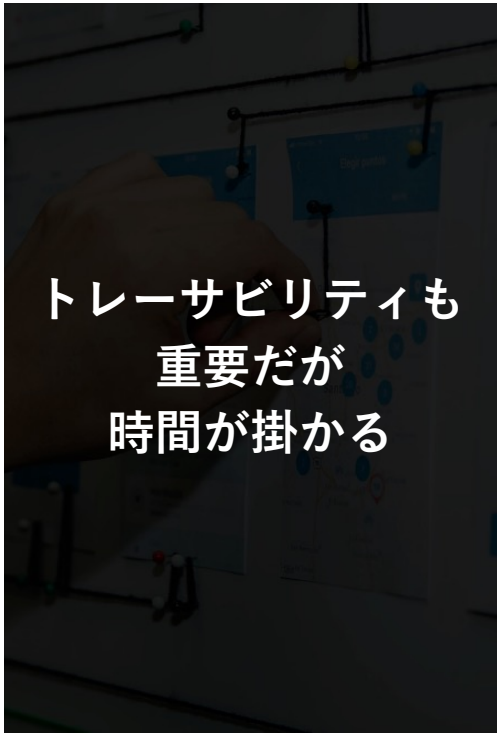
大豆への考え方も変わっていく流れになるか。

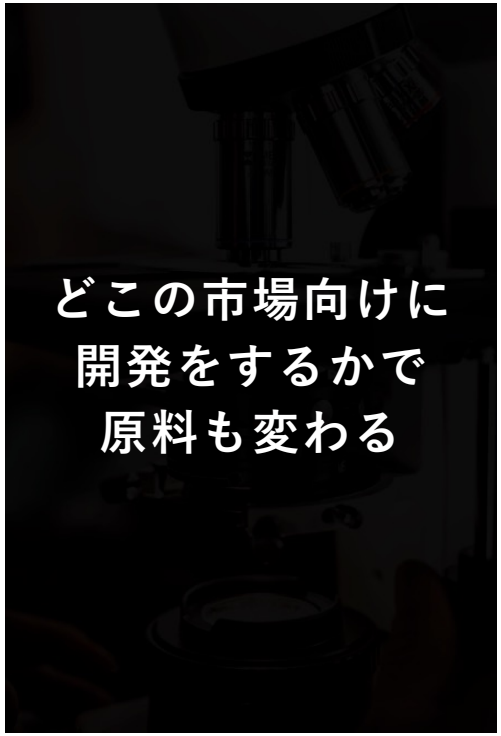
©Next Meats co.,ltd.

海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

原料の今後





海外と日本の意識の差

The Result Will Depend on One’s Mind

和食×代替肉

日本食の技術でプラントベースはもっと美味しくなる。

プラントベースと和食や日本の持つ発酵などの技術、豊かな調理法の組み合わせでもっと身近になる。世界でも和食の地位は築けているので、日本の技術を海外で活かすことができる。

NEXT MEATSが
未来のためにできること

Let Us Labor for a Better Future

どこでも選択できる社会に

消費者も企業も自分ごと化

サステナブルな取り組みの継続

日本市場だけではなく世界も

THANK YOU
ネクストミーツ
@nextmeatsjapan
@MeatsNext
Next Meats Co., Ltd. —— nextmeats.co.jp