

2025 年 6 月 4 日
ユキグニファクトリー株式会社

「キノコのお肉」を使ったメニューが
日本精機株式会社の社員食堂で提供されました

ユキグニファクトリー株式会社（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役社長：湯澤尚史、以下「当社」）が開発し、2025 年 2 月に発売された代替肉「キノコのお肉」が、日本精機株式会社（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：佐藤浩一、以下「日本精機」）の社員食堂のメニューとして提供されました。

日本精機は、SDGs・健康経営の推進及び地域社会への貢献を目指し、社員食堂にて、本社所在地が新潟県内の企業・団体と連携したメニューを提供しています。この一環として、当社商品とのコラボレーションメニューが完成しました。



▲「キノコのお肉ときのこのパスタ」展示ポスター

「キノコのお肉」は、きのこが持つ可能性を引き出し、みなさまの健康的な生活の一助となるような新たな素材を提供したいと、当社が数年に亘り研究を続けてきました。そして、ついに出来上がったのが“雪国まいたけ極”を原料にした新しい形の代替肉です。きのこの特性を活かしているため、低糖類、低脂質でヘルシー、且つ豊富な食物繊維は肉のような食感を生み出しています。また、きのこが持つ旨み成分で風味のよさを感じていただけます。

SDGs の観点からも、動物性の肉以外を原料にしているため、環境負荷低減につながり、社会課題解決につながる食材と言えます。



▲「キノコのお肉」シリーズ

メニュー提供日である 5 月 27 日、日本精機の社員食堂では「キノコのお肉ときのこのパスタ」210 食が完売しました。メニューを食べた社員の方からは、「言われなければきのこのこだとはわからないくらい、お肉のような食感があっておいしい」「健康にも良さそうなので、また食べたい」といった声をいただきました。

当日の様子は、BSN 新潟放送「ゆうなび」（放送日時：5 月 27 日 18:15～19:00）内で紹介されました。

もっとキノコのチカラで、ミライのセカイを健康にしたいとの強い思いで、これからもキノコがもつ無限の可能性を探求していきます。

【参考】

- [BSN 新潟放送 謎肉?「大阪・関西万博」でも紹介される新潟発の未来食！お肉より美味しい?! “キノコのお肉”を使ったヘルシー&SDGs なパスタランチ 新潟県長岡市](#)
※閲覧には期限がある場合があります。
- [日本精機リリース「SDGs・健康経営の推進：地域企業連携 ユキグニファクトリー\(株\)の代替肉「キノコのお肉」を使ったメニューを社員食堂で提供」](#)
- [「キノコのお肉」ブランドページ](#)

【お問い合わせ先】

ユキグニファクトリー株式会社 IR・広報部

TEL：025-778-0162 / E-mail：ir-yukiguni-factory@yukiguni-factory.co.jp