

100%植物由来のラーメン開発

麺 スープ 具材

給食事業を手掛けるエブリフード（旧ゼネラルフード、本社名古屋）は、不二製油（本社大阪府）と協力し、全ての食材を100%植物性由来とした独自メニューのラーメン「ミライのイエケイ」を開発した。スープから麺、具材まで完全植物由来とした。開催中の大阪・関西万博でラーメンを初披露。12日から1週間、大阪市内の飲食店で提供を予定しており、今後は商品化も視野に入れる。

（小島圭司）

給食事業のエブリフード

ラーメンの開発には、植物性油脂などを提供する不二製油の技術「MIRACORE（ミラコア）」を用いた。油脂とたん白の技術を融合し、植物性食品の「物足りなさ」を補う。スープは豚骨など一般的な動物性たんばく質を一切用いず、完全植物由来の原料で「豚骨しょうゆ」を実現した。

ラーメンの代表的な具材のチャーシューも豚肉を用いず、日本の伝統的な食材「車麩（くるまふ）」で代用。スープから麺、具材まで完全植物由来とした。同社としても初の試み。開発担当者は「日本古来の技術も用いながら、未来につながる和食の姿を目指した」と話す。

開発の背景には「多様性」もある。近年は日本国内で働く従業員の国籍が多様化しており、ビーガン（完全菜食主義者）メニューなど、食の多様性も求められる。動物性原料を多く使用

大阪万博で披露、商品化も視野

するラーメンの改良に取り組んできた。「世界食」とも認知されるラーメンを通し、健康・宗教上などの理由で食の楽しみを制限される人たちにも「ミライのワシヨク」の姿として提案する。

今月11日には、大阪・関西万博会場内のORA外食パビリオンで開かれたオールパーパス・フォーラム（主催「不二製油」）で「愛知県の食堂会社が魅せる「ミライのワシヨク」をテーマに、プレゼンテーションを実施。完全植物性ラーメンを初披露した。

12～18日まで、大阪市西区京町堀のカフェ「No Name coffee」で、1日30食限定で提供する。販売価格は税込み千円。今後、本格的な商品化に向けた準備を進めるほか、うどんやそばなど他のメニューへの展開も視野に入れる。

エブリフードでは「『ミライのワシヨク』は、誰もがおいしさをあきらめないこと。長年の給食事業で培った知見を生かし、日本や世界の食文化に貢献したい」と話している。

開発した100%植物性原料のオリジナルラーメン「ミライのイエケイ」

