

## ニュースルーム

# 味の素(株)、次世代のサステナブルな食を展開するv2フード社に出資

～環境負荷低減および新興国でのサステナブルなたんぱく質の供給に貢献～

2025.08.07 **プレスリリース**

コーポレート

食品

研究・技術

味の素株式会社(社長:中村 茂雄 本社:東京都中央区)は、植物性たんぱく質を活用した次世代のサステナブルな食(バージv2food Pty Ltd (CEO:Tim York、本社:オーストラリア・ニューサウスウェールズ州シドニー市、以下v2フード社)への出資を行い、v2フード社が有する植物性たんぱく質に関する知見および技術と当社の「おいしさ設計技術®」やグローバルな事業基盤と組環境負荷の低い素材・食品の開発と浸透に向けた取り組みを加速していきます。

※1) ビーガン、ベジタリアンだけでなく、一般生活者までターゲットを広げたおいしさ・健康・サステナビリティを求めやすい価格で実現した食



v2フード社の植物性たんぱく質素材を用いたひき肉や簡便ミール製品(例)

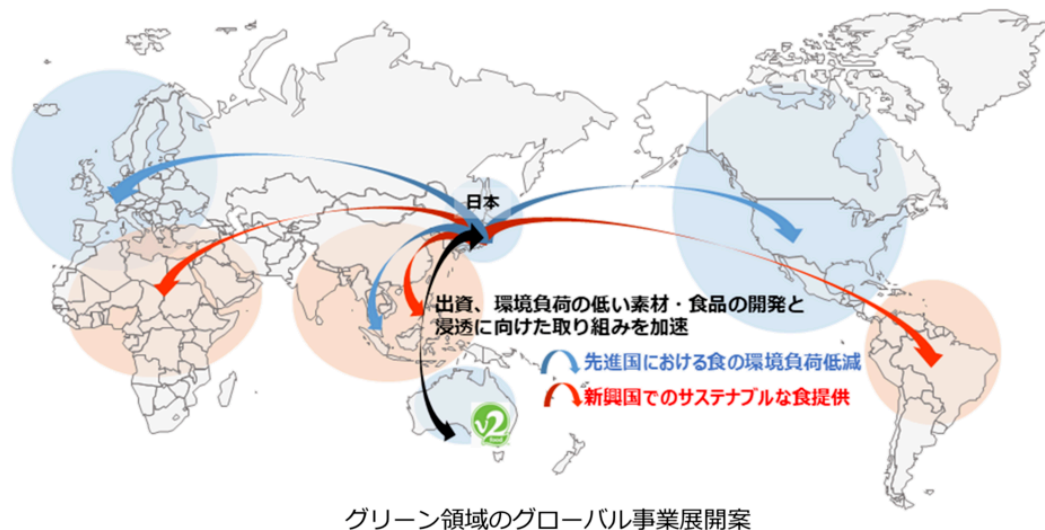
v2フード社は、オーストラリアで植物性たんぱく質素材を活用した加工食品や環境に配慮した簡便ミール製品※2を提供する有能な食料生産システムの構築を目指しています。v2フード社は食肉業界と連携したサプライチェーンを構築し、求めやすい価格で現しています。さらに、オーストラリア連邦科学産業研究機構(Commonwealth Scientific and Industrial Research OrgarCSIRO)※3と共同でグリーンフードに関する技術“v2 RepliTech™”を開発しています。この技術は、植物性たんぱく質等の環境負荷を低減させた製品の味や食感を向上させるもので、先進国および新興国の多様なニーズに応じた動物性たんぱく質の少ない製品を開発します。またv2フード社はおいしくてヘルシーな簡便ミールのD2C事業も展開しており、今後先進国を中心とした事業拡大が期待

※2) 開封後、調理などの手間をほとんど必要とせず電子レンジ等で簡単に温めて食べられる利便性の高い調理済みの食品

※3) オーストラリア政府が設立した国立の研究機関。幅広い分野で先端的な科学技術の研究開発や産業イノベーションを推進

当社はv2フード社への出資を足掛かりに、アメリカをはじめとする先進国に対しては、クリーンラベル※4のたんぱく質製品の提供では、持続可能で求めやすい価格のたんぱく質製品の提供を検討していきます。当社は2030年に向けたロードマップの重点4領域を定めており、その一環となる今回の取り組みを含め、今後も持続可能な地球環境の実現と生活者のWell-beingに貢献

※4) 食品の原材料をできるだけシンプルにし、表示をわかりやすくすることを重視する取り組み



当社グループは「アミノサイエンス®で、人・社会・地球のWell-beingに貢献する」という志(パーパス)のもと、CVC活動をはじめテリジェント機能の発揮や、パートナーリング戦略構築等の継続的な活動強化を通じて、2030ロードマップの実現を目指します。

## 参考

### ■v2フード社概要

- (1)社名:v2food Pty Ltd
- (2)所在地:オーストラリア・ニューサウスウェールズ州シドニー市
- (3)設立時期:2019年
- (4)代表者:CEO Tim York
- (5)事業内容:プラントベースミートの生産・販売(同国トップシェア)、および簡便ミール事業
- (6)従業員数:143名
- (7)ホームページ:<https://www.v2food.com/>(英)、<https://www.v2food.jp/>(和)

[ニュースルームTOPに戻る](#) >

報道関係者お問い合わせ・プレスリリース配信希望は

[ウェブサイト利用規約](#)   [プライバシーポリシー](#)

[外国にある第三者への提供について](#)

[ウェブアクセシビリティ](#)

[味の素グループ サイト一覧](#)



一覧

© AJINOMOTO CO., INC. All rights reserved.