

2024年12月13日

DAIZ エンジニアリング株式会社

**DAIZ エンジニアリング 海外事業展開の本格化に伴い、
植物性肉・魚素材製品にてハラール認証・コーシャ認証を取得**

植物性タンパクで独自の特許技術を有するフードテック・ベンチャーである DAIZ エンジニアリング株式会社（以下、「DAIZ エンジニアリング」）は、植物性肉（牛・豚・鶏）・魚素材製品「ミラクルミート」「SprouTx™」シリーズにおいて、2024年12月、日本アジアハラール協会（NAHA）によるハラール認証、ならびに Kosher Division of London Beth Din（KLBD）によるコーシャ認証を取得したことをお知らせします。

「ハラール認証」とは、イスラム教の戒律を満たしていると認定された食品に付与される認証、「コーシャ認証」とは、ユダヤ教の戒律を満たしていると認定された食品に付与される認証です。

DAIZ エンジニアリングの植物性肉（牛・豚・鶏）・魚素材は、コア技術である落合式発芽法（O-GM）を用いて開発した植物性繊維化タンパク素材（Textured Vegetable Protein）です。素材のおいしさを発芽で表現し、独自技術で本物に近い食感を実現しています。

今後も DAIZ エンジニアリングは、発芽技術で新しいおいしさと栄養機能を引き出した新領域の plant-based（植物由来）食品をより多くの方に安心して召し上がっていただくことを目指してまいります。

<日本アジアハラール協会（NAHA）によるハラール認証マーク>



<Kosher Division of London Beth Din（KLBD）によるコーシャ認証マーク>



<DAIZ エンジニアリング ハラル認証／コーシャ認証 取得製品>

・植物性肉（牛・豚・鶏）・魚素材製品「ミラクルミート」シリーズ / 「SprouTx™」シリーズ

製品ラインアップ一覧：<https://engineering.daiz.inc/product/>



■ DAIZ エンジニアリングについて

DAIZ エンジニアリングは、世界的なタンパク質不足をフードテックで解決し、食に革命を起こす最前線にいます。独自の発芽技術「落合式発芽法（O-GM：Ochiai Germination Method）」を活用し、分子レベルで植物由来の栄養成分の可能性を最大限に引き出し、植物を高付加価値原料に変える革新的な生産プロセスを構築しています。

私たち DAIZ エンジニアリングは、分子設計とプロセス・エンジニアリングの専門知識により、よりおいしく、より栄養価の高い植物性原料を開発し、植物由来食品の新時代への道を開きます。



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

DAIZ エンジニアリング株式会社／広報

MAIL : press-engineering@daiz.inc