

【海外拠点】山口銀行釜山支店、山口銀行青島支店、山口銀行大連支店、山口銀行香港駐在員事務所
 【現地駐在】TTB銀行(タイ・バンコク)、HD銀行(ベトナム・ホーチミン)
 明倫国際法律事務所ホーチミンオフィス(ベトナム・ホーチミン)



【釜山支店】

【ESG経営】韓国食品業界を読み解く(後編)

1. はじめに

前編では韓国のエコ農業とフードテックの現状、そして韓国の食品業界が推進している ESG 経営についてご紹介しました。韓国企業にとって ESG は単なるイメージアップのためだけではなく、企業経営には欠かせないものとなっており、その中でも食品メーカーの環境を意識した取組みが目立ってきています。

また、環境保護や健康維持など価値消費^{※1}意識の高まりから、植物性食品に関心が集まり、韓国では新たなブームが起きています。

韓国菜食連合によると、菜食人口が 15 万人(2008 年)から 250 万人(2021 年)と 16 倍以上になりました。個人のライフスタイルや動物福祉^{※2}、環境保護に対する意識が高まり、特に MZ 世代^{※3}を中心に自分の考え・価値観・信念を消費行動に移すミーニングアウト^{※4}が 1 つのトレンドとして定着し、このような傾向は続くものとみられます。

こうした社会の流れから、韓国の食品業界はベジタリアン・ヴィーガン向け商品の発売や専門店が増えるなど、積極的な投資につながっている傾向にあります。

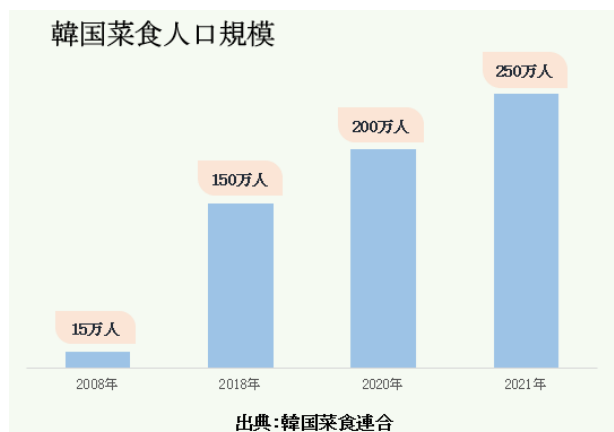
今回のアジアニュースでは、環境に配慮した食品企業の具体的なサービスや商品についてご紹介していきます。

※1 広告やブランドイメージに振り回されず、本人の価値判断に基づいて商品を購入する合理的な消費行動

※2 人間が動物に対して与える痛みやストレスといった苦痛を最小限に抑えるなどの配慮により、動物の待遇を改善しようとする考えのこと

※3 1980年代半ばから1990年代初頭に生まれたミレニアル世代と1990年半ばから2010年に生まれたZ(ジェネレーション)世代

※4 ミーニング(Meaning) + カミングアウト(Coming Out)の合成語で自分自身の価値観や社会的信念などを消費によって表現



2. 韓国食品業界における環境に配慮したサービス

【ブルームワンフード&カルチャー : ヴィーガンレストラン】

ヴィーガン向け専門店が増えていることは前述でご説明しましたが、具体的な専門店についてご紹介します。外食産業専門のブルームワンフード&カルチャーは食品業界初のヴィーガン認証レストラン「プランテュード(Plantude)」を 2022 年 5 月にオープンさせました。独自研究開発した植物性

食材を活用して作ったパスタ、ビビンバ等の大衆的なメニューと10,000ウォン(約1,003円)台の価格設定で誰でも簡単にヴィーガン料理を楽しめる点が特徴です。

2022年の同店舗訪問者数は年間7万5千人、販売数は10万食を突破しており、利用客の口コミには、「ヴィーガン料理の多様性、また素材本来の味がよく感じられ良かった」「健康的な味付けであり、胃にも優しい味であった」などのレビューが多く書き込まれています。仮にヴィーガンでなくても楽しめるメニューであることが人気の理由の一つだと考えられ、人気の高まりから2023年中に4店舗まで拡大する計画です。

現在韓国国内では、ヴィーガンレストランの新規オープンが相次いでおり、大手食品製造販売業の農心をはじめ、小規模事業者までヴィーガン専門レストランを展開しています。関心が高まりつつあるヴィーガンに関する市場の急拡大が、今後期待できると考えられます。



ヴィーガン認証レストラン
出典：ブルームワンフード&カルチャー HP



ワラビオイルストックパスタ
出典：ブルームワンフード&カルチャー HP

【アグリアス：農産物サブスクリプションサービス】

また、その他にも環境に配慮した食品企業の新たなサービスが登場しています。サブスクリプションサービスを提供しているアグリアスは地域農家と連携し、個性的な外形や流通の問題で販路を失った農産物、供給過多により生じた余剰農産物を直接買入れ、毎週あるいは隔週で定期配送しています。

アグリアスの農産物は全て有機栽培で、7~8種類の農産物を毎回ランダムで配送しています。農産物の構成は、農家の生産状況に応じ変更されます。形が悪くても市販されている農産物に劣らない品質でかつ、低価格で食品ロス削減に繋がるという点で消費者から好評を得ています。価格はスタンダードボックスが15,500ウォン(約1,555円)/回、ジャンボボックスが25,000ウォン(約2,508円)/回と市中で販売されている農産物と比較し10~30%安い価格で購入することができます。2021年の法人設立から1年で会員数が2万5千人を超え、高い成長率を見せています。



スタンダードボックスの構成例
ロメインレタス 100g キノコ 150g パプリカ 1~2個
リンゴ 1~2個 ズッキーニ 1個、玉ねぎ 2個
きゅうり 1個 長ネギ 200g
出典：アグリアス HP

ボックスの中には農産物の説明と保管法、料理初心者でも簡単に作れるおすすめレシピが一緒に同封されています。またランダムで農産物が送られてくる為、日常生活であまり購入機会のない農産物と出会うこともあるそうです。このサービスは定期的に決まった量が送られてくるという点で、バランスの良い食生活をおくることができ、買い物に行かなくても無駄のない量の農産物が自宅に直接届く利便性を強みに、ペダル(デリバリー)文化の発達した韓国で今後も市場が拡大すると考えられています。

3. 韓国食品業界における環境に配慮した商品

【CJ 第一製糖：アップサイクル※5 スナック】

最近では、食品生産時に廃棄されていた原料廃棄物をリサイクルし商品化する事業を積極的に展開する企業があります。韓国最大手の食品製造会社CJ 第一製糖は、社内ベンチャー企業を通じてアップサイクル専門ブランド「エキサイクル」を立ち上げ、欠けたお米やおからなどを利用したスナック菓子「バサクチップ」を開発しました。同商品は1袋当たり卵1個分のタンパク質とバナナ2個分の食物繊維を含むアップサイクルスナックです。



アップサイクルスナック
出典：CJ 第一製糖 HP

韓国環境部によると、2021年に韓国で発生した生活廃棄物2,270万トンのうち、生ゴミが約21%の488万トンを占めています。環境保全への関心が高まっていることからアップサイクルフードは注目されており、今後大企業が意欲的に新商品を開発し販売に力を入れていくのではないかと考えています。

※5 捨てられる食品や食品加工時に発生する副産物を再活用し、さらに新たな価値を加えるという意味

【ジグインカンパニー：スライス状植物性肉】

フードテックのスタートアップ企業のジグインカンパニーは2019年に韓国初の植物性肉となる「アンリミート(UNLIMEAT)」を発売しました。プルコギなどに使えるスライス状の火食用植物性肉や餃子など様々なメニューを開発し、韓国だけでなく米国の大型スーパー等で販売されています。その他、同商品を活用したチキンなどを製造し、オーストラリア、中国、シンガポールなど世界7カ国に輸出しています。2023年5月には代替肉分野で世界初、英国政府のグローバルスタートアップ誘致プログラム(GEP)に選定され、英国法人の設立を準備中です。植物性肉に対する関心が持たれ、また新型コロナウイルスのパンデミック以降、健康に対する関心が高まっている中、独自の研究所で開発した特許技術を使用し、多様な商品を発売、消費者へ好奇心と選択肢を与えたことが人気拡大の要因とみられます。



植物性プルコギ
出典：ジグインカンパニー HP

【リハベスト：リナージ粉および関連商品】

韓国国内初のアップサイクル企業、リハベストはリナージ(Renergy)粉を開発しました。リナージ粉とは、ビール・シッケ※6などを生産する際に捨てられる食品廃棄物を再活用して製造され、小麦粉の代替原料として利用されているものです。小麦を生産する際や、小麦粉を製造する過程で一般的に大量の炭素を排出し、大量の水が使用されると言われていますが、小麦粉をリナージ粉に代替することで1kg当たり炭素11kgの排出、水3.7トンの使用を削減することが



リナージ粉で作ったエナジーバー
出典：リハベスト HP

できます。また、リナージ粉に含まれるタンパク質の量は一般小麦粉(10.3g/100g)の約 2.4 倍、食物繊維は一般小麦粉(2.7g/100g)の約 20 倍です。リナージ粉はパン類、麺類の原料として活用され、エナジーバー、グラノーラなど多様な高タンパク高食物繊維商品として販売されています。おから、米粉など様々な原料を活用したアップサイクルフードも開発中で、韓国だけでなくベトナムやインドネシアのビール会社との協業を進めており、アップサイクルフード協会 (Upcycled Food Association:米国) にアジア企業として初めて登録されるほど対外的にも認められています。

食品製造工程で発生する副産物を活用して新しい原料を作るアイデアは、環境保全を強く意識する消費者のニーズを捉えており、リナージ粉を原料とした新商品の更なる登場が期待されます。

※6 韓国の伝統飲料の一つで、飴油とご飯を一緒に発酵させて作る穀物飲料

4. おわりに

後編では韓国に配慮した具体的な企業のサービスや商品についてご紹介しました。農畜産業界の人員減少や高齢化によって、農畜産物の生産量が低下している今、韓国で前述のようなサービスや食品が注目されていることは社会的な流れだと見て取れます。

コーヒーチェーンのスターバックスにフォーカスすると、日本では植物性原料のみで作られたヴィーガンケーキを販売していますが、韓国では代替肉を活用した新メニュー3 種を販売しています。両方とも環境保護に対する消費者のニーズとトレンドを押えており、販売実績を伸ばしていますが、その国によって取り扱うヴィーガン商品が異なり、それぞれ国や商品によって市場やビジネス機会が大きく異なるのかもしれませんが、また、その他の韓国企業も消費者のニーズをつかみながら、新たな知恵や新たな技術を活用した環境再生型食品に力を入れ研究開発しています。

代替肉市場規模のデータによると、米国が約10億ドル規模で最も大きな市場(全体の21%)であり、次いで英国6.1億ドル(12.9%)、中国2.8億ドル(6.0%)、ドイツ2.6億ドル(5.5%)、日本2.2億ドル(4.7%)の順で構成されています。韓国は世界38番目0.2億ドルの規模で先進国と比較し、未だ発展途上であり、潜在的な成長が見込まれると考えられています。韓国において植物性代替食品の原料となる植物性タンパク(TVP:Textured Vegetable Protein)は輸入依存度が高く、「植物性食品原料の国産化」に向けた製造技術ニーズが高まっているなど、大きなビジネスチャンスが眠っている可能性があります。

サステイナブルフード(環境に配慮した持続可能な生産方法で作られた食品)の推進は、世界が直面している食品ロスや環境問題、貧困や飢餓の問題などSDGsが掲げる目標に向けた着実な対策、歩みとなります。

韓国食品企業の最新の情報を皆様にお届けすることで、新たな投資や新分野への挑戦など事業展開のお役に立てれば幸いです。当店では韓国への輸出入・進出を希望される皆様へ多様な支援プログラムを用意しておりますので、ご関心のある方は是非当店までご連絡ください。

(山口銀行釜山支店 王庚我)

【参考文献】

韓国菜食連合 HP

<https://www.vege.or.kr/>

プルムワンフード&カルチャー HP

<https://www.pulmuonefnc.com>

週刊東亜:農心・プルムワン…食品会社がヴィーガンレストランに夢中になった理由

<https://weekly.donga.com/3/all/11/3423763/1>

アグリアス HP

<https://uglyus.co.kr/main>

ウーマン東亜:ダメな農産物のおいしい反転

<https://woman.donga.com/issue/3/40/12/2899192/1>

資源循環情報システム:全国廃棄物の発生及び処理状況

https://www.recycling-info.or.kr/rrs/stat/envStatDetail.do?menuNo=M13020201&pageIndex=1&bbsId=BBSMSTR_000000000002&s_nttSj=KEC005&nttId=1296&searchBgnDe=&searchEndDe=

CJ第一製糖 HP

<https://www.cj.co.kr/kr/index>

ジグインカンパニー HP

<https://unlimeat.com/index.html>

朝鮮日報:[フードテックの新芽]③ジグインカンパニー、代替肉、米マートへ行く

https://biz.chosun.com/distribution/food/2022/11/15/65PZS34NAVFHLF2G2IPNUYWKKQ/?utm_source=naver&utm_medium=original&utm_campaign=biz

リハベスト HP

<https://www.reharvest.net/>

ライブファームニュース:農食品部、第46号A-ベンチャーズへ「リハベスト」選定

<http://www.livesnews.com/news/article.html?no=37505>

聯合ニュース:スターボックス「代替肉活用フード人気…発売から2週間で10万個販売」

<https://www.yna.co.kr/view/AKR20230716021900003?input=1195m>

ニュースウォッチ:「これは本当の肉じゃないの？」代替肉市場「母体」がさらに大きくなる

<http://www.newswatch.kr/news/articleView.html?idxno=59305>