

MITATE
Meat

この度、

自然農法大豆で

作るハンバーグ、

「ミタテミート」の

試食会を行います。



2022 7/28 木
13:00-15:00

道の駅 三矢の里 あきたかた 会議室

参加費無料

「ミタテミート」の
概要・コンセプト・活動状況等を発表いたします。
また、実際に試食していただきながら、
意見交換など予定しています。

お申し込みはこちらから

お申し込みフォームから、
事前予約していただきますよう
よろしくお願いいたします。



お電話 安芸高田市 地域おこし協力隊
沖横田(おきよこた) 090-4658-3312まで



近づけるのではなく
見立てる

MITATE meat



about MITATE meat

とは？
ミタテミート

「MITATE meat」は、温めるだけで簡単に食べられる「調理済みのプラントベースパティ(植物性代替肉)」を冷凍してお届けするサービスです。体にも環境にも優しい自然農法の大豆使用し、日本の伝統的製法に着目した、畑生まれのお肉です。お野菜のみで作られているため、植物性の食品をお求めの方、健康志向の方といった、「こだわりの生活スタイルをお持ちの方」や、菜食に興味のある方、体験してみたい方といった、「食やライフスタイルに対して、好奇心のある方」など、幅広くお楽しみいただけます。

Concept

「ミタテミート」はどんな製品なのか？ 代替肉の現状とともにお伝えします。環境にたいする関心から、代替肉の需要は非常に伸びています。また、テクノロジーの発展によって、物質的に食肉に非常に近づいていると言われてます。その一方で、含まれる成分や加工に対する人体への影響を懸念する声が存在するようです。私は、この懸念する声に関する記事を見て、がんもどきを思い浮かべました。というのも私たち日本人は、豆腐や納豆、がんもどきなど、植物性のタンパク質を無理なく摂取しています。そして、その内の1つ、がんもどきは、もともとは、精進料理で、カモ肉をもした食品なのですが、現在 がんもどきを鶏肉の代用品として食べている人はいなくて、がんもどきはがんもどきとして存在しています。このような食品が作れないかと思ったことが、「ミタテミート」の元となる最初のアイデアでした。精進料理に関する本の中に、「がんもどきのような、精進料理のもどき料理は、見立て料理としての意味合いが強い」という言葉が書いてあるのですが、これは、本物に物質的に近づけるという方向性とは別の到達点を示しています。

「ミタテミート」は、食肉、代用肉、とは別の第3の選択肢としての食品を目指しています。

第3の選択肢としての見立て料理



ミタテミートのこだわり

quality
to
Commitments

Commitments to quality 1

原材料のこだわり

自然農法の大豆です
point / 農薬・化学肥料を使わない、生態系の環境を整える農法



Commitments to quality 2

作り方のこだわり

手作りにこだわります
point / 素材本来の食味を生かし、「素」であることにこだわります



Commitments to quality 3

伝え方のこだわり

可視化する
point / 食べる側も作る側も量かになれる仕組み作り



Producers.

作り手

producer. プロデューサー / デザイン

竹原 真二 | ツツ グラフィックス

「食×デザイン」をテーマに活動。グラフィックデザイナーをしながら、「MITATE meat」のプロジェクトを進めている。



farmer. 自然農法大豆栽培

田中 勝可さん | イニアビ農園

自然や肥料を使用せず、自然の循環によって作られる環境の力を活用した自然農法を実践する。土の状態と相談しながら、その土地にあった作物を栽培している。

chef. レシピ制作

向田 有香さん | ex.月待ち

マクロビオティックを基本とした、体にやさしい料理をテーマに料理経験をしながら、「災害食の多様性」の研究に携わる。



Info.

最新のお知らせや、詳細な情報、ミタテミートに携わる方々のドキュメント等は、こちらからご覧いただけます。

MITATE
meat
Instagram



MITATE
meat
Line



tsuru
designworks Instagram

