

1. 企業概要

エクリプス・フーズ・ジャパン 植物性代替乳製品の製造販売



事業の特徴

乳製品同等の味・食感で環境負荷低減。日本限定フレーバーも展開

1. 乳製品と見分けがつかないおいしさ

- でんぷん・菜種等を原料とした100%植物性でも乳製品同等の味・食感を実現
- 乳製品アレルギーや乳糖不耐症の方でもOK
- トランス脂肪酸・コレステロール0



2. 乳製品と比較して温室効果ガスを削減

- 従来の乳由来のアイスやアーモンド・オートミルクよりGHG排出を65%抑制 (CO₂排出量355,675Kg削減)



マッチングニーズ

求める
都内企業像

環境配慮型・健康志向製品を扱う企業

- 小売り
- 外食/ホテル産業
- メーカー

実現
したいこと

販売先・原材料提供先の探索 製造委託先・配送事業者の探索

- 小売店での植物性アイスの販売や飲食店での植物性アイス・ミルクの販売・植物性原材料の提供
- アイスクリーム工場と製造委託提携

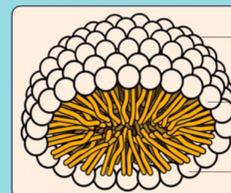
事業概要 (サービス/製品)

- 植物性アイス(氷菓)・植物性ミルク等を含む植物性代替乳製品、及び、植物性代替乳製品の原材料の製造・販売・輸出入を主な事業とし、その他、事業に紐づいたコンサルティング業務やライセンス、飲食店の経営等を実施
- 世界的に有名なフードサイエンティスト、ミシュランシェフであるトーマス・ボウマンと、代替プロテインエキスパートであり数々のスタートアップのアドバイザーを務めるエイロン・ステインハートが創業



植物由来の原材料を組み合わせ

「牛乳のおいしさの秘密」であるミセルを再現



カゼインミセルは、別名「牛乳のマジック」と呼ばれていますが、ナノレベルの粒子であり、牛乳独自のクリーミーな口あたりを生み出します。

エクリプスコは干ばつに強いサステナブルな植物(キャッサバ、じゃがいも、菜種、とうもろこし)を使ってカゼインミセルを再現しています。また原材料となる植物は非遺伝子組み換えの植物を厳選しています。

カゼインミセルを再現する技術がエクリプスコの植物性代替乳プラットフォームの基盤。この技術を利用すれば、どんな乳製品も製造可能です。

ミシュランシェフがこだわり抜いて開発した プラントベースアイス

トーマス・ボウマンは当社の製品を支える天才料理人です。私たちは牛乳を使わずに、乳製品と全く区別がつかない、驚くほどクリーミーなカップアイスを作りました。日本で実施したサンプリングイベントのアンケートでは試食した人の90%が牛乳を使ったアイスと比べて「味やクリーミーさ」について、植物性であることが「全くわからない」と回答しました。

