



## 横浜銀行 ニューヨーク駐在員事務所

週間トピックス Vol. 499 (2019. 10. 3)

<今週のトピックス>

### B.L.Tではなく P.L.T?

「B.L.T」は、サンドイッチの代表種で、パンに挿む食材として、ベーコン (Bacon)、レタス (Lettuce)、トマト (Tomato) が使われることから、頭文字を取ってB.L.Tとして呼ばれており、食べられたことがある方も多いのではないのでしょうか。

最近、注目されている「P.L.T」という食べ物をご存知でしょうか。

「P.L.T」は、植物 (Plant)、レタス (Lettuce)、トマト (Tomato) の頭文字を取って、名前が付けられたハンバーガーのことです。レタスとトマトは分かりますが、植物とは一体何?と疑問が湧いてきます。

9月30日、マクドナルドが、カナダで北米初となる植物ベースのパーティを使ったハンバーガーの試験的な販売を開始しました。

マクドナルドといえば、世界最大のファーストフードレストランであり、ここ数年、北欧やドイツでベジタリアンとビーガンのハンバーガーを単発的にメニューに載せてきました。今回の北米での展開は、米国店舗メニューへのベジタリアン・ハンバーガーの追加に向けた一歩と言えます。

商品開発にあたっては、マクドナルドは Beyond Meat という会社 (ユニコーン企業) と手を組み、植物ベースのたんぱく質を含んだ植物肉を使っています。牛肉を使ったハンバーガーの味と触感を完全に再現するため、22の材料を使っているようです。具体的には、えんどう豆由来のプロテイン、じゃがいものデンプン、圧搾キャノーラ油、ココナッツオイルなどが含まれています。

近年では、バーガーキングやケンタッキーでも、植物肉を使った商品の提供が始まっており、消費者の支持を集めています。植物由来バーガーの購入者の多くは厳格なビーガンではなく、あくまでも「肉の消費量を減らしたい」と考えている人々のようです。アメリカのテニス選手セリーナ・ウィリアムズや歌手のケイティ・ペリー、JAY-Z など業界人の関心も高く、植物肉を開発する会社へ出資したとの報道もあります。

ちなみに、バーガーキングの人口肉を使った商品名は、「Impossible Whopper (Burger)」という商品名であり、直訳すると「不可能なハンバーガー？」となりますが、まさに不可能を可能にするようなハンバーガーと言えそうです。（お肉を食べることはできないけど、お肉のようなものを食べることができる）

（出所：Washington Post、TechCrunch）

- ・本レポートは情報提供のみを目的として作成したものであり、何らかの行動を勧誘するものではありません。
- ・ご利用に関しては、すべてお客さまご自身でご判断くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。
- ・本レポートは信頼できると思われる情報に基づいて作成していますが、当行はその正確性を保証するものではありません。
- ・本レポートのご利用によりお客さまがいかなる損失、損害を受けられても当行は一切の責任を負いません。
- ・本レポートはお客さま限りでご利用くださいますようお願いいたします。