

2050年、肉がなくなる・・・？

救世主となる代替肉使用、ヤマモリの『2050年カレー』第2弾商品発売記念

2050年にクイズの正解者から抽選で1名様にプレゼントをお届け

正解は29年後 肉の日 キャンペーン！を2月9日より開始

キャンペーンサイトURL : <https://www.yamamori.co.jp/2050curry-special/>

ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103、代表取締役社長執行役員：三林 憲忠）は、2021年2月9日（火）の肉の日に代替肉を使用した次世代フード「2050年カレー」第2弾商品となる「キーマカレー」を発売いたします。さらに発売記念として、ヤマモリ公式Twitterで2050年に正解が分かるクイズを出題し、正解者の中から抽選で1名様に「2050年のヤマモリ製品詰め合わせ」を2050年にプレゼントする「正解は29年後キャンペーン！」を実施いたします。



2050年に世界人口の爆発的増加や、新興国・開発途上国の生活水準の向上により、肉などの動物性たんぱく源が不足し、世界的な食料危機が訪れると言われています。ヤマモリ株式会社では、食料危機への打開策として、植物性の代替肉（大豆によるフェイクミート/ベジミート）を使用した商品の開発に取り組んでまいりました。

そして2020年1月に誕生した「2050年カレー」シリーズは、食という身近な消費行動の中で、SDGsという大きな取り組みに関心を持つきっかけとなる商品として開発いたしました。今回発売される第2弾も、代替肉を使用した中辛のキーマカレーで、前回よりも味わいがまろやかとなり、より幅広いお客様の手に取っていただきやすい商品となりました。

さらに、第2弾商品の発売を記念して、ヤマモリ公式Twitterで「正解は29年後キャンペーン！」を開催いたします。クイズキャンペーンを通して、2050年に訪れるかもしれない食料危機に対して、1人1人が少しでも意識を持っていただき、想像し考えるきっかけになればと考えております。

キャンペーンでは、動物性たんぱく質が不足するらしい2050年に、「#2050年「肉」の方が消費が多い」か「#2050年「代替肉」の方が消費が多い」かの2択から正解を予想して、回答するだけで応募は完了。クイズの正解は29年後に発表し、正解者の中から抽選で1名様に「2050年のヤマモリ製品詰め合わせ 1万円分」を2050年にお届けします。正解発表までの期間、大豆から作られた代替肉を使用した「2050年カレー」を食べて、どのような結果を迎えるか考えながらお待ちいただければと思います。

正解は29年後キャンペーン！概要

・応募期間 2021年2月9日（火）～2021年3月1日（月）23:59まで

・応募方法

ヤマモリ公式Twitterアカウント（@Yamamori_CP）をフォローし、「#2050年「肉」の方が消費が多いか」「#2050年「代替肉」の方が消費が多いか」正解を予想して投稿いただくことで応募完了となります。

・当選者数 100名様

・賞品 2050年カレーシリーズ4種×各1個

さらに**Wチャンス**！

29年後の2050年に、正解者の中から抽選で1名様に「2050年のヤマモリ製品詰め合わせ 1万円分」をプレゼント

当選者100名様には、賞品と一緒に2050年にプレゼントをお渡しする抽選参加券をお渡します。2050年にクイズの正解を発表し、正解者の中から抽選を実施。当選したお客様が、抽選参加券をヤマモリ株式会社に郵送していただくと商品を発送いたします。

・当選者数 1名様

・商品 2050年のヤマモリ製品詰め合わせ 1万円分

詳細はキャンペーンサイトよりご確認ください。

・キャンペーンサイトURL <https://www.yamamori.co.jp/2050curry-special/>

Wチャンス
さらに29年後に当たる！
2050年に正解発表！

予想が当たった方の中から1名様に
**『2050年のヤマモリ製品
詰め合わせ1万円分』**
をプレゼント



2050年カレー商品概要

2050年カレーに新味「中辛のキーマカレー」が登場！

持続可能な食物「大豆」からできた代替肉をヤマモリの独自技術（特許出願中）で、まるでお肉のように感じられるキーマカレーです。スパイスをたっぷり効かせ、風味豊かに仕上げました。

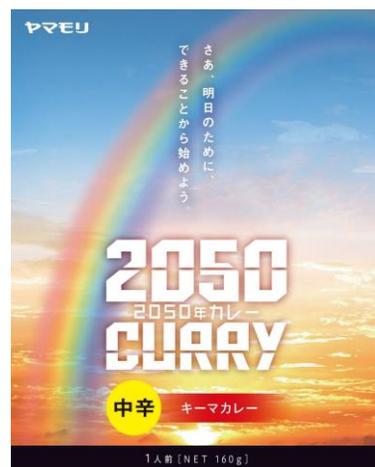
・発売日 2021年2月9日（火）

・内容量 160g

・希望小売価格 300円（税別）

・販売先URL ヤマモリ楽天市場

<https://item.rakuten.co.jp/yamamorishop/7211037sb/>



●第2弾商品の開発秘話

第1弾は中身でも食料危機の衝撃を表現するために、3品すべてを激辛に仕立てました。発売後、興味はあるけれど辛さが苦手なので、普通の辛さの商品が欲しいとのお問い合わせをたくさんいただき、第2弾は「中辛」の商品を企画しました。

●味わいへのこだわり

大豆を使った代替肉をさらに本物のお肉の味わいに近づけるために、ヤマモリの独自技術を開発。その技術（特許出願中）を使用し、第1弾の時よりもよりお肉を使ったものと変わらないおいしさを実現しています。

●パッケージへの想い

第1弾では、まだまだ食料危機やSDGsに関心を持つ方が少ない中で、未来への警鐘を表現するためにパッケージは荒廃した地球をモチーフにしました。第2弾でもその流れをくんだデザインを用意していましたが、新型コロナウイルス感染症が拡大し社会の意識が変化する中で方向性を改めました。

虹や朝日が昇る背景で未来への希望や可能性を表現し、食という身近な行動から持続可能な社会に向けた行動をぜひ始めてほしいという想いを込めて「さあ、明日のために、できることから始めよう」というメッセージを配置しました。

■（参考）第1弾発売「2050年カレー」

2050年、食料危機が訪れ「肉」が今のように食べられなくなった近未来の食事を仮想体験できる「2050年カレー」。「大豆」を肉のように加工した植物性の代替肉を使用しています。本商品の構想から商品化までは、通常の5倍の約2年を要しました。発売タイミングに公開した映画の予告編風のWEB動画はお客様にご好評いただきました。

・内容量 160g

・希望小売価格 360円（税別）

・販売先URL ヤマモリ楽天市場

<https://item.rakuten.co.jp/yamamorishop/7981006/>

・（参考）動画URL

YouTube ヤマモリ「2050年カレー」MOVIE

<https://youtu.be/2gTMYxVKVUI>

ガーリックチリ味



ペッパーチリ味



麻辣味

