

TOKYOBAL INC

株式会社東京バル

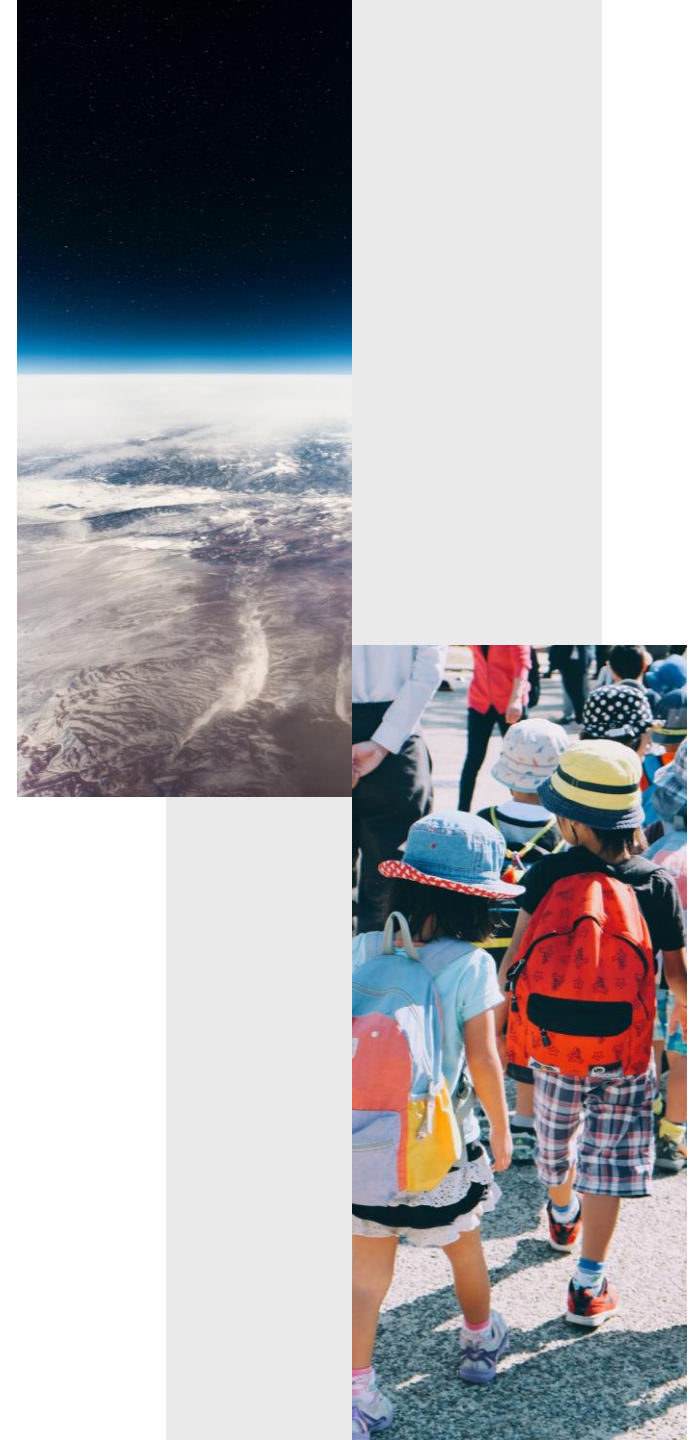
～食卓から社会へ還元しよう～ 新素材の創造

Purpose

日本の素材の魅力をプラントベースを通して
グローバルへ発信しながら
社会課題を解決する

Our Mission

- ・ 食材廃棄0社会を目指します。
- ・ タンパク質クライシスに備え
世界に向けた植物性たんぱくの供給源となります。



WHAT WE DO

食品開発事業



プラントベースの
食品・菓子類の開発事業及び
EASY VEGANブランドの運営。

製造事業



新素材加工開発LAB
植物性原料を用いた
代替肉をはじめとする
食品製造・開発

飲食店事業



原点である飲食事業。
茨城県つくば「東京バル」
「東京バルGarden Terrace
(筑波大学内)」
を運営。

IV 酒類 インポート事業



ヨーロッパをメインとした
Veganやオーガニックワインの
インポート・販売事業。
独自セレクトショップの運営。

About us

食卓から社会へ還元しよう

“動物・自然・人・社会すべてをリスペクトし、
繋がり合い、みんなが生きやすい世の中にしたい”
という想いから生まれました。

日本中、世界中の皆さんの大事な1日の中で、
あらゆるものとの繋がりを感じる何気ない「豊かな時間」を
作り出すことができる
そんな会社を目指していきます。



食品製造業

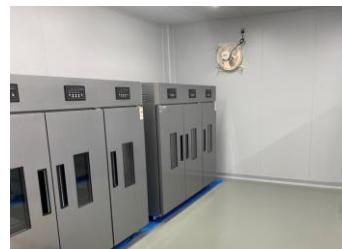
【新素材加工開発研究LAB】

NEW FOOD
INNOVATION
LAB



Think outside the box!

- 二軸エクストルーダー
(ドイツ製国内2台の最新モデル※2022年11月時点)
- 食品乾燥機
- ラックオーブン
- ロボクープ



筑波大学との共同研究

代替肉開発、効能研究等
筑波大学との共同研究にて行っております。

筑波大学食品加工研究室 北村豊教授

食品加工（抽出、乾燥、冷凍、発酵、粉碎、焙焼、殺菌、膨化・組織化、浸漬）およびバイオマス変換（メタン発酵、アルコール発酵、ペレット化、蒸留、抽出、水素・アンモニア発酵）等のプロセスを活用して食料資源の高品質化、安全安心化、高機能化、再資源化を果たす。

ライスマルクなど植物性ミルクの開発に熱意あり。



その他ラボでの私たちの取り組み

廃棄野菜のアップサイクル商品の開発

地元の農家さんと連携をし、廃棄野菜（お野菜の皮や搾りかすなど）を使用したアップサイクル製品の開発を行っております。



食品開発事業

～EASY VEGAN～

週1回から始める
健康的でアニマルフリーな食生活をサポート

EASY VEGANは誰でも簡単にプラントベースな食生活を
楽しめるよう独自で商品開発を行っております。

美味しく、健康的に、簡単に。

そんなアイテムをおおくりしていきます。





「誰一人取り残さない社会を目指して」

筒井玲子

EASY VEGAN, My Best Cellar Founder
(株)東京バル取締役

新卒でサイバーエージェント(広告代理事業)入社。
その後スタートアップのマーケティングコンサルを行う。
学生時代のミスユニバース全国大会への出場をきっかけに、
健康啓発や環境保全などのチャリティー活動を行っている中で、
日本が食育に関して後進国なのを知る。
旦那が地元を持つ飲食店の経営に携わるようになり
さらに食育に対する関心が高まりブランドをスタート。

Globalへの発信



飲食店舗運営のバックグラウンド
から弊社が自負する世界に通用する“美味しさ”を求めて

国内の素材の魅力をプラントベースを通して
グローバルに発信しています。

【海外への輸出実績】

台湾・シンガポール・ヨーロッパ各国への輸出を開始。
2023年よりアメリカへ。

EASY VEGANの商品ラインナップ

酒粕とナッツからできた
植物性パルメザンチーズ風味



税込価格：950円（90g）

アレンジ自由！えんどう豆由来の
乾燥ミート



税込価格：700円（小袋70g）
業務用：1500円/kg

木桶仕込みの味噌・醤油で味付け
植物性の肉味噌



税込価格：918円（100g）

EASY VEGANの商品ラインナップ

～誰一人取り残さない社会を目指して～

“障害があってもなくてもみんながシェフで
みんながアーティスト”

EASY VEGANのおつまみシリーズは
そんなテーマをもって作られています。

働きたいけれども不安を抱えて一歩が踏み出せない方や
様々な障害を持った方が誰でも作業に参加できるように
工夫しながら作られている真心こもったシリーズです。

すべての人がお互いの個性を尊重し合い、繋がれる世の中にしたい。

食べることを通して、
自然・社会・人とのやさしい繋がりを感じていただけたら嬉しいです。

プロのシェフ*就労支援センターが届ける
ギルトフリークッキー

OATMEAL COOKIE



税込価格：1080円
1枚 (15g) ×10枚

思わずやみつки！チリオニオンナッツ

CRAZY NUTS



税込価格：1200円 (140g)
(小バージョン：600円)

EASY VEGANのFLAKE

日本ならではのVeganスタイルとして人気の商品です。
江戸時代から続く伝統的な酒蔵「稲葉酒造」の酒粕を使用し
チーズのような風味をつけています。



POINT① 豊富な栄養素

ビーガンやベジタリアンに不足しがちな
ビタミンB12の1日に必要な量を、
たった大さじ1杯で補うことができ
女性や子どもの成長に大切な
亜鉛、鉄、マグネシウムなどのミネラルや
ビタミンB群や葉酸などのビタミンを豊富に含みます。

	栄養価 A (100g あた り)	1 回の摂取目 安量 (大さじ 2/ (30g) * 1	1 日の推奨摂取 量 (成人女性) * 2	単 位
鉄	3.2	1.0	10.5	mg
亜鉛	3.9	1	8	mg
ビタミン B1	8.48	2.5	1.1	mg
ビタミン B6	10.17	3.1	1.1	mg
ビタミン B12	19.5	5.9	2.4	μg
葉酸	399	120	240	mg
食物繊維	9.4	3	18	g

* 1 日本食品標準成分表 * 2 「日本人の食事摂取基準」 (2020年版)

EASY VEGANのFLAKE

POINT② 簡単・美味しい

パルメザンチーズのようにサラダやパスタなどにかけるだけ！
Instagramにて皆様のアレンジをご紹介させていただいております。
@easy_vegan_japan



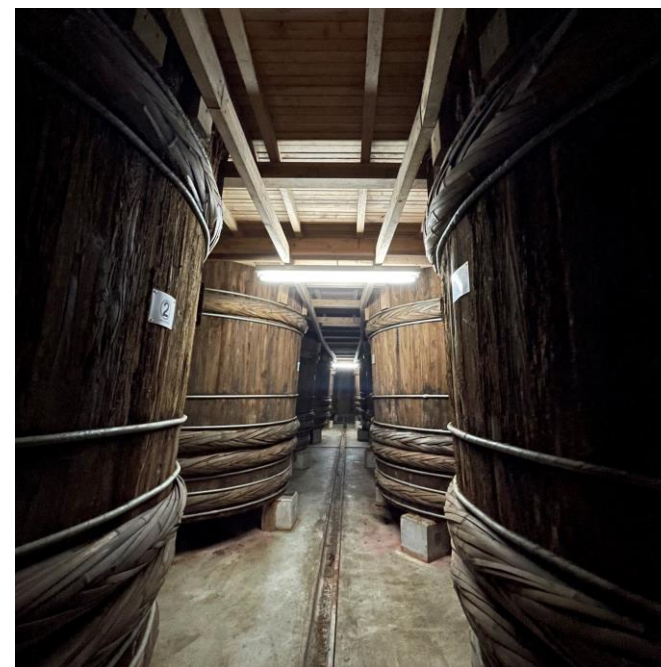
植物性 肉味噌

えんどう豆のタンパク質からできた植物性100%のVegan肉味噌。

茨城県の伝統的な木樽で漬け込んだお味噌やお醤油など

自然な調味料や食材で味付けをしているので

お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



EASY VEGANの乾燥ミート

アレンジ自由
乾燥ミート



Why “Pea”? なぜえんどう豆なのか

Did You Know about “SOY FREE”



国内では大豆ミートが一般的ですが
海外では現在“SOY FREE”のトレンドがあり
グローバル基準にあわせ当社の代替え肉は海外で主流な
“えんどう豆”のたんぱく質を
使用した代替え肉となっております。



HEALTH IMPACT

POINT ① 高タンパク質低脂質、トレーニング向きのえんどうミート

- ・ コレステロール0
- ・ 脂質90%OFF&カロリー約50%OFFなのに、タンパク質30%UP！
(豚ミンチとの比較)

【トレーニングに向いているポイント】

- ✓運動パフォーマンスを向上させる
- ✓BCAA（分岐アミノ酸）・アルギニンといった
- ✓必須アミノ酸を含んでいる

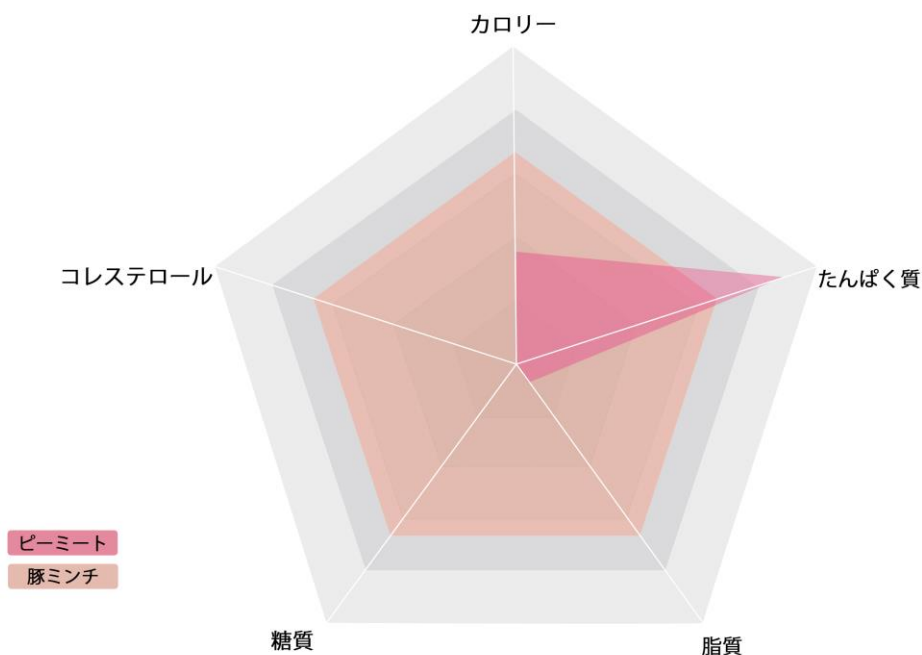
【ダイエットに向いているポイント】

- ✓低GI＝食後の血糖値の上昇が穏やか
- ✓消化がゆっくりのため、満腹感が続く
- ✓食欲を増加させるホルモンを抑制

■ 豚ミンチとの栄養成分比較

↓3倍給水は食す状態

	乾燥エンドウミート	3倍給水エンドウミート	豚ミンチ
エネルギー	375.4 kcal / 100g	125.1 kcal / 100g	236.0 kcal / 100g
たんぱく質	70.6 g / 100g	23.5 g / 100g	17.7 g / 100g
脂質	5.6 g / 100g	1.9 g / 100g	17.2 g / 100g
コレステロール	0.02 mg / 100g	0.0066 mg / 100g	74 mg / 100g



※豚ミンチ肉を100として算出
※豚ミンチ肉と水戻しをしたビーミート（3倍吸水）を比較した栄養成分比較です。

HEALTH IMPACT

POINT② アレルギーリスクが低い

えんどう豆はアレルギー特定原材料28品目に含まれていません
⇒乳・大豆アレルギーの方にとっても重要なたんぱく源

POINT③ 遺伝子組換え品混入リスクなし

日本における輸入状況（平成30年度）

【ダイズ】

（単位：万トン、%）

生産国	輸入量	シェア
米国	231.9	72
ブラジル	56.0	17
カナダ	33.0	10
その他	2.8	1
合 計	323.6	100

→ 米国国内のGMダイズの栽培率：94%

【大豆】

世界で栽培されている大豆の多くは遺伝子組み換え品。
日本で販売されている「遺伝子組み換え」の表示のない商品でも
5%以下の混入リスクがあります。

【えんどう豆】

日本では遺伝子組み換え品の栽培・加工・流通等が
承認されていません。

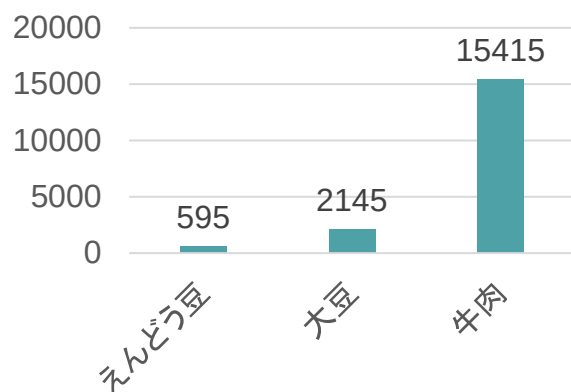
⇒遺伝子組換え品混入リスクなし

ENVIRONMENTAL IMPACT

POINT ④ 大豆よりも環境にやさしい

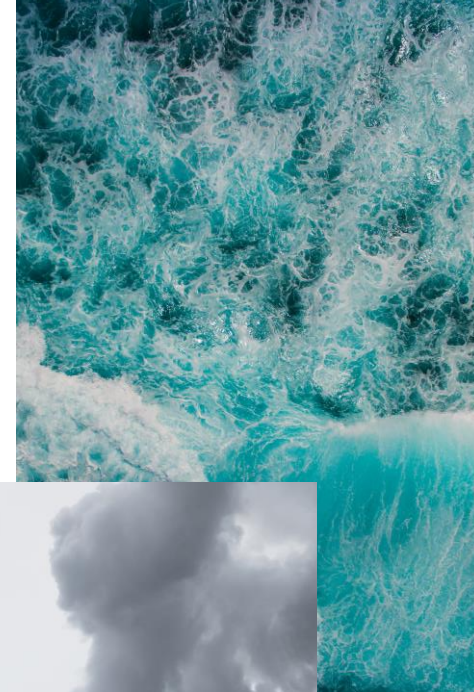
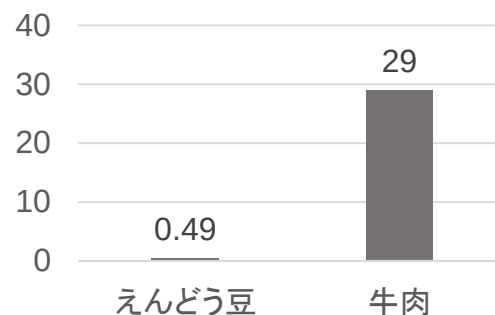
えんどう豆1kgの生産に必要な
水の量は、大豆と比較しても

1/4



えんどう豆1kgの生産に排出される
CO2の量は、牛肉と比較して

1/60



導入事例

インバウンドの需要が高まる中 “サステイナブル” “Vegan”
などに対応したメニューを弊社素材を通して
サポートさせていただいています。

軽井沢ホテル
Longing House



渋谷
IVY PLACE 様



海外 スペイン
Tokyo ya



この度開催されました「食べるJAPAN」美味アワード2023におきまして
当社製品FLAKEが「外食産業新聞社賞」を受賞
肉味噌に関しては認定商品として評価頂きました。



未来につなげたい
「美味しい」を
発掘

Bimi Awards

美味アワード2023
受賞

The graphic features a large circular logo with the text 'Bimi Awards' and a stylized '美味' (delicious) character. To the right is a portrait of an older man with glasses. Below the main text is a row of nine small photos of various people, likely winners or organizers. The bottom section has a black background with gold sparkles and the text '美味アワード2023 受賞'.

本アワードは”未来につなげたい「美味しい」”食を発掘していくこと、広めていくきっかけを作る目的で2020年に創設されたアワードです。

【審査基準】

そのため「食べるJAPAN」美味アワードが定める「美味しい」の基準には「味」「品質」という重要なファクターにに加え、「地域食材・地域特性の活かし方」「食品や企業の背景にあるストーリー」「SDGsが定めるゴールに対する取り組み」も審査基準として重視しています。

【FLAKE評価コメント】

- ・味、香りともに、数あるビーガンチーズの中でもとても質が高く美味しい。
- ・国産素材である「酒粕」を良さを引き出し、日本が海外に発信できるビーガン食。
- ・日本のプラントベースの可能性を感じさせる商品である。
- ・ミネラルなどの栄養価の着目点が良い

酒類インポート事業

サステイナブルなワインセレクション *Sustainable Wine Selection*

当社で扱うワインは
サステイナブルを視点に
動物・地球環境への負担軽減
へ取り組むワイナリーを厳選しています。

全てオーガニック、そしてヴィーガンな製法で作られています。

畑の土や風の香り、作り手の想い、
あらゆる生き物への優しさ。
そんな繋がりを感じられる
特別なワインたちを取り揃えております。





Connect to Nature

ブドウが原料であるワインは、植物性の食品であると思われがちです。しかし、ワインの製造工程の1つであるろ過を行う際、「清澄剤」として卵白や牛乳、魚のゼラチンといった動物由来の原料が使われています。動物性由来の原料を一切使用していないワインのみをお届けします。

Connect to Winery

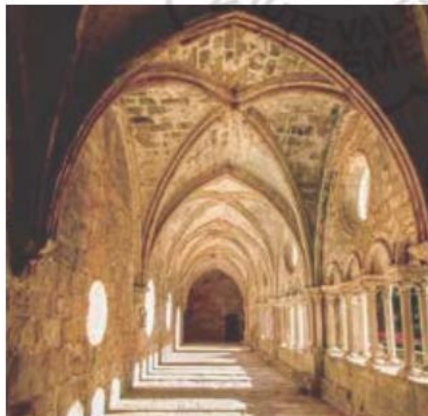
動物や地球環境への負担軽減に取り組むワイナリーを厳選しています。サステイナブルなワイン作りを行うワイナリーは「化学肥料を使用しない」「廃棄物・資材を再利用する」など様々な取り組みを行っています。そんな各ワイナリーのサステイナブルな取り組みに焦点をあててご紹介いたします。

Connect to “Winery”

My Best Cellar では動物や地球環境への負担軽減の取り組むワイナリーのこだわりにも注目。
サステイナブルなワイン作りを行うワイナリーは「化学肥料を使用しない」「太陽光発電を利用する」
「廃棄物・資材を再利用する」など様々な取り組みを行っています。

Abbaye de Fontfroide

修道士によって築かれた奇跡の町、フォンフロワドにあるアベイ・ドゥ・フォンフロワド。日陰で風が強く、夏季は昼と夜の寒暖差が激しい地域であることから、ブドウがゆっくり時間をかけて熟成するのに適しています。有機栽培はもちろん、除草剤・化学肥料の使用を避け、必要な電気は、太陽光発電を利用して生産しています。「HVE」認証取得。



Château Montana

フランス本土の最も南に位置し、スペインと国境を接するシャトー・モンタナ。自然環境や生物多様性へ配慮した農法を取り入れることで自然と共生する上で理にかなったブドウ作りを長年行ってきた結果フランス国内でも特に環境価値の高い農家に与えられる「HVE」認証を取得しています。





CAMENE

カメネは地中海を愛し、数世紀に渡り南イタリア特有の貴重なブドウを栽培。伝統を守りながら、現代のワイン醸造技術と最先端の設備を使用して、革新的で実験的なワイン造りを行っています。清澄化工程では、天然ナトリウムペントナイト、または完全植物性のプロテイン（グルテンフリー）製品を使用。また環境とエネルギー節減に配慮し、太陽熱を使用した自社発電エネルギーを使用するなど環境対策にも積極的なワイナリーです。



DOGLIANI IL GENERALE

イタリアおよび世界でワインの栽培と生産において最も古い地域の1つにあるドリアーニドリアーニ・イル・ジェネラーレ。5世代にわたり、同家は自然と伝統を尊重するワインを生産しています。生産全体の柱の1つであるネッピオーロ・ダルバは、バローロ地方の境にある広大な地域で生まれました。ブドウ園ではブドウの成熟過程を保護する目的で、薬草として認められている高い芳香性がある30種以上の自生ハーブを保持しています。



Le Clos Du Breil

1850年に創業し、170年以上の間、家族6世代に渡って経営を行ってきた家族経営の歴史あるフランスのワイナリー、クロ・デュ・ブレイユ。生物多様性とブドウ園の両方の保護を目指し、コウモリやミツバチなどの生物が定着しやすいように、環境負荷をなくす取り組みを実施しています。また、ブドウの木の根が土壌深くまで成長できるように育てることで、干ばつなどの災害に対する耐久性向上や、土壌の栄養素を吸収しやすい環境を整備しています。



Château La Peyruche

シャトー・ラ・ペイルシュは、その土台を築いている石灰岩に由来して付けられた名前です。このワイナリーのブドウ畑は様々な方角に面していること、そして様々な土壌の種類（粘土と砂利、赤い砂利、粘土と石灰岩）が含まれていることによって、ブドウを美しい味わいに育て上げています。ここでは有機肥料によって栽培されたブドウを使用したり、また、養蜂、家畜用牧草地、果樹園、野菜畑などを合わせて管理することで、生物多様性の保護も積極的に取り組んでいます。



Domaine Nigri

ピレネー山脈の近くに位置する、歴史あるワイナリードメヌ・ニグリは、1685年に設立された、ジュランソンに位置するモナン村にあるワイナリーです。ジュランソンはフランス南西部にあり、スペインの国境、ピレネー山脈と大西洋に接するワインの銘醸地として有名な地域です。また、ドメヌ・ニグリは、土壌の地質学的な多様性と、ブドウの木などの生物多様性を重視し、革新的なオーガニック農法に取り組んでいます。



Fattoria Sammontana

ファットリア・ディ・サンモンターナは1986年、トスカーナで休日過ごすことが好きであったポーランドの貴族、ミケーレ・ジエドゥシッキ氏が農地を購入してから、現在4代目となる一族によって運営されています。この土地の伝統とワインの醸造技術を守りながら、オーガニック農法や年間を通じて月のリズムに合わせたバイオダイナミック農法を取り入れながら独創的なワインを生み出し続けています。

Online Wine Shop

～My Best Cellar～

<https://mybestcellar.co.jp/>

ワインを通じ、“繋がり”を感じるひと時を
Connect to the Earth through Wine

当ショップは動物・地球環境への負担軽減
に取り組むワイナリーを厳選。
全てヴィーガン、そしてオーガニックです。

畑の土や風の香り、作り手の想い、
あらゆる生き物への優しさ。
そんな繋がりを感じられる
特別なワインたち。

美味しさと心地よさを兼ね備えた
あなたのお気に入りのワインを片手に
豊かな時間をお過ごしください。

Find your new lifestyle with “My Best Cellar”



会社名	株式会社東京バル（Tokyobal.Inc）
資本金	1000万
代表取締役	筒井 宏明
設立	2019年（令和元年）12月
本店所在地 自社工場	茨城県つくば市研究学園5-15-7 茨城県土浦市卸町1-8-6（2022年11月稼働）
事業内容	①飲食事業 ②えんどう豆のタンパク質を活用した食品の開発、製造、販売 ③廃棄野菜を使用したアップサイクル商品の開発、製造、販売
採択歴	①第一回事業再構築補助金 ②令和4年度第二次いばらきチャレンジ基金
産学連携	筑波大学食品加工研究室 北村豊教授（2022年9月～）

