

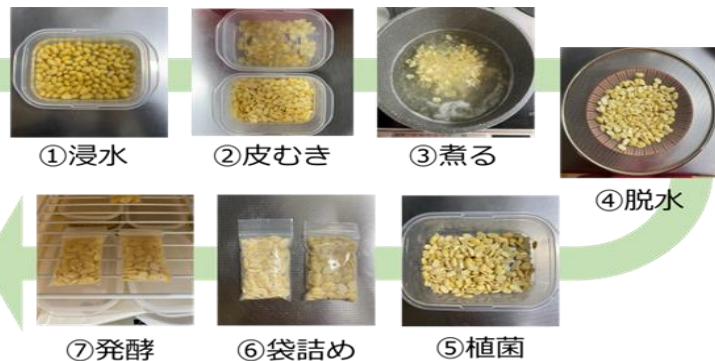
テンペを世界に ～付加価値をつけ大衆化を目指す～

【テンペとは？】



インドネシア発祥の大豆発酵食品

ゆでた大豆にrizopus属の菌を植菌させ、32℃,48 h発酵させて作られる。従来の発酵食品と比較すると、テンペ自体ほとんど癖がなく、どの調理法も可能なので食べやすいのが特徴。

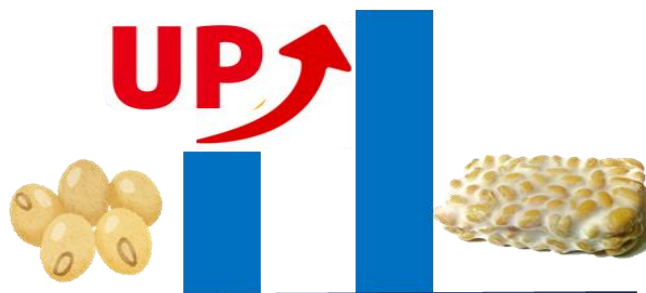


特別な技術など必要なく、元の大豆から倍近くの量のテンペを製造することができる。

【1 st phase】科学でテンペに付加価値をつける

～食品としての可能性～

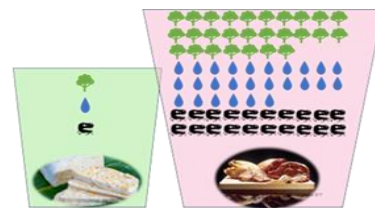
+発酵による栄養価の増加



数値で可視化することで【食】としての信頼を得る

～社会的影響～

●エネルギーコスト
低コスト・低エネルギー
短期間での大量生産が可能



●CO₂排出量
生産過程で発生する
温室効果ガスの量が
限りなく少ない



新しいたんぱく源として
持続可能なサイクルを目指す

【2 nd phase】世界中でテンペの生産システムを作



雇用up/収益up



安価かつ高栄養なタンパク質を
手軽に誰でも摂取できるようになる

持続可能な社会を目指す中、食糧は数ある産業の中で一番取り入れやすい分野である。そしてテンペを食肉に変わる新しいタンパク源として大衆化することで、雇用や農家の収益増加など社会的観点からも需要を生むことができるのではないかと考える。