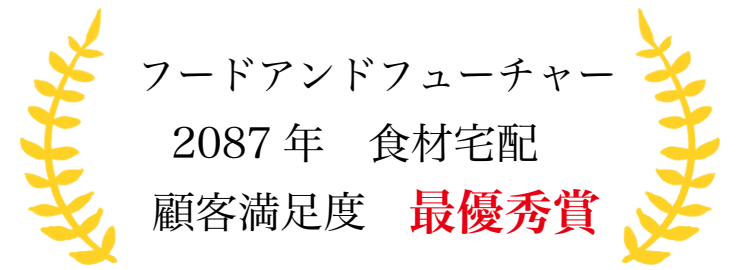




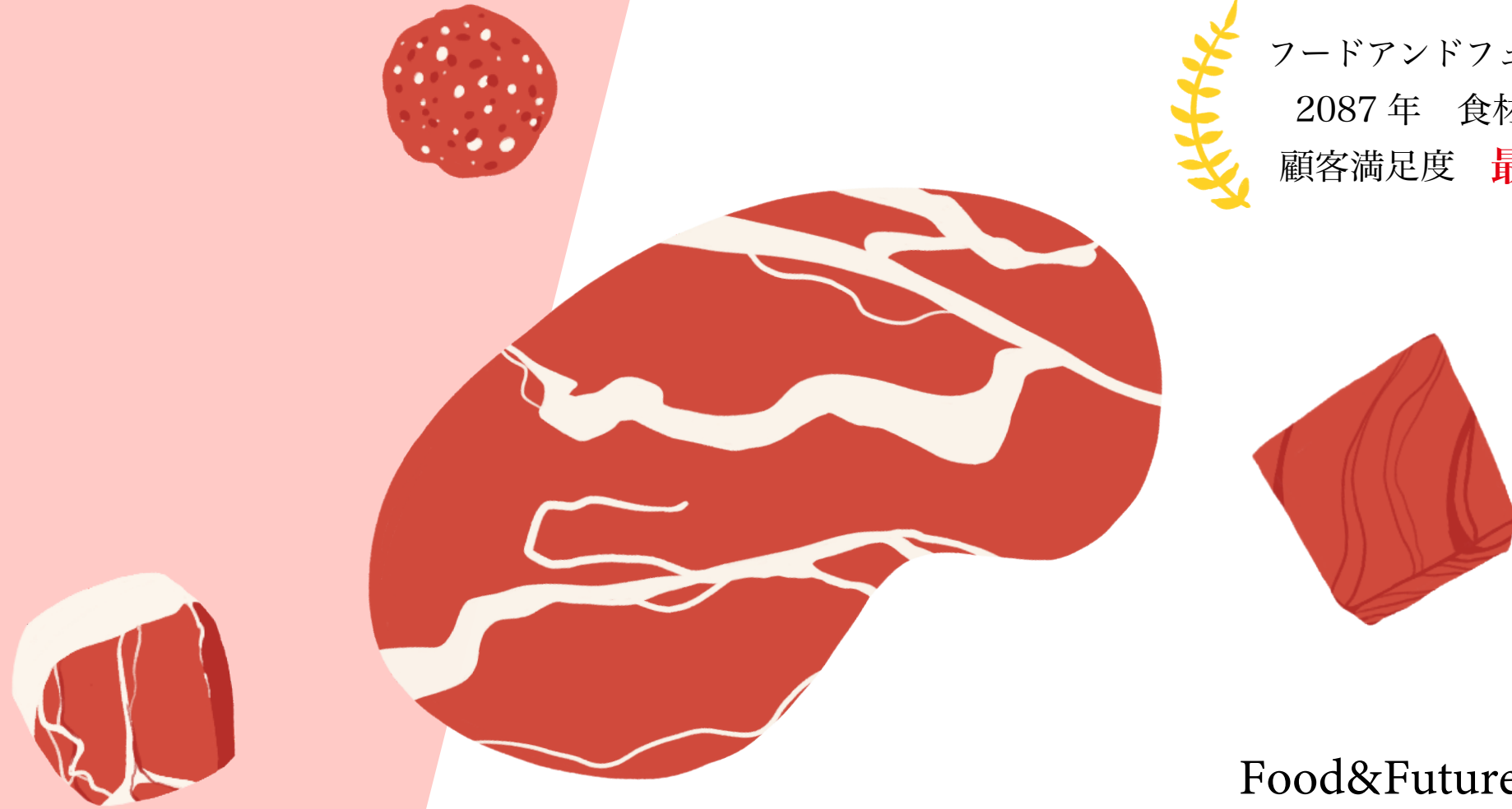
フドアンのお肉レシピ だれでも作る培養肉料理

おいしい培養肉
毎日の食卓に





フードアンドフューチャー
2087 年 食材宅配
顧客満足度 **最優秀賞**



Food&Future について

2030 年創業以来、
世界のお客様のため
に健康・便利・豊富
な新たな食生活づく
りを続けています。



健康・便利・豊富・新たな食生活づくりの考えのもと、内
食・中食・外食といったさまざまな生活シーンで、安全・安
心といった価値を提供し続けます。地球環境問題と資源問題
に向けて、培養肉を主とする研究・開発を進めて、次世代に
引き継いでいく使命があると考えています。



フドアン定期便

安心・ヘルシー・豊かな培養肉と
こだわりの食材をお届けする定期サービス

買い物ポイント

毎回野菜1品無料

定期コースお申し込みで

特別特典
プレゼント

前8回送料無料

0円培養肉お試しセット

フドアン おすすめコース

培養肉 5品と食材 3品
毎週お届けするコースです。

*お届け頻度はご自由に変更可能です。



培養肉を一番美味しく食べられる
レシピブックをプレゼント

培養肉を一番おいしく食べるための処理方法とレシピがまるわかり。
*培養肉コースとおすすめコースをお申し込みいただいた方にのみお届け
します。

培養肉についてあなたが 知りたいこと

人間が肉を食べる約200万年の歴史の中で、狩猟から畜産、畜産から培養肉の誕生、今の肉の生産方式は3.0時代になりました。グリーン・ライフグループは2030年に私たちフードアンドフューチャーという培養肉を中心とする研究・開発・販売の新食材ブランドを立てました。

培養肉ってなに

培養肉とは、動物から食肉となる部位の細胞組織を採取して、人工的に培養した食肉です。

倫理

安全

環境

種類

培養肉を食べるメリット

メニュー

menu

イタリアンステーキのサラダ 7

にくとトマトのにごみ 10

チーズハンバーガー 8

ブロッコリースプラウトのサンド 10

きのこのスパイシーミートボール 11

ビーフシチュー 9

イタリアンステーキのサラダ

ざいりょう

牛肉培養肉（ステーキ用） 2枚

玉ねぎ 1/4コ

クレソン 1束

好きな野菜 適量

つくりかた

- 1 ステーキ用培養肉は保存袋に塩、こしょうとともに入れ、空気を抜いて冷蔵庫に一晩おく。
- 2 玉ねぎは薄切りにし、水にさっとさらして水気をしっかりとる。クレソンは葉をちぎる。
- 3 フライパンにオリーブオイルを熱し、冷蔵庫から出した肉の汁気を切って入れ、中火で好みの焼き加減に焼き、取り出して粗熱を取って角切りにする。
- 4 器に焼いたステーキ、玉ねぎ、クレソンを盛りつけ、好きな野菜とソースを添える。



チーズハンバーグ

ざいりょう

培養肉ハンバーグ 1コ
バンズ 1個
好きなソース 適量
オニオン 1/3コ
レタス 2枚
トマト 1/2コ
チーズ 2枚

つくりかた

- 1 熱したフライパンにバンズを焼いて好きなソースをぬる。
- 2 培養肉ハンバーグを焼く。
- 3 焼いたハンバーグ、レタス、チーズ、薄切りオニオン、トマトを好きな順番でバンズにのせる。



onion
+
lettuce
+
cheese
+
tomato
+
meat

ビーフシチュー

ざいりょう

牛肉培養肉（シチュー用） 300g

玉ねぎ 1コ

にんじん 1本

ブロッコリー 1株

つくりかた

- 1 シチュー用培養肉塩、こしょう、おろしにんにくをもみこんだら小麦粉をまぶす。
- 2 炊飯器の釜ににんじん、玉ねぎ、ブロッコリー切り、デミグラスソース、はちみつ、醤油、赤ワイン、バター、ローリエ、コンソメ、水を入れて炊飯する。
- 3 塩、こしょうで味を調える。器に盛りお好みで生クリームをかるくかけても。



にくとトマトのにこみ



ざいりょう

薄切り培養肉（牛） 4枚 (200g)
 トマト 4コ
 にんにく 1/2
 イタリアンパセリ 適量



ブロッコリースプラウトのサンド

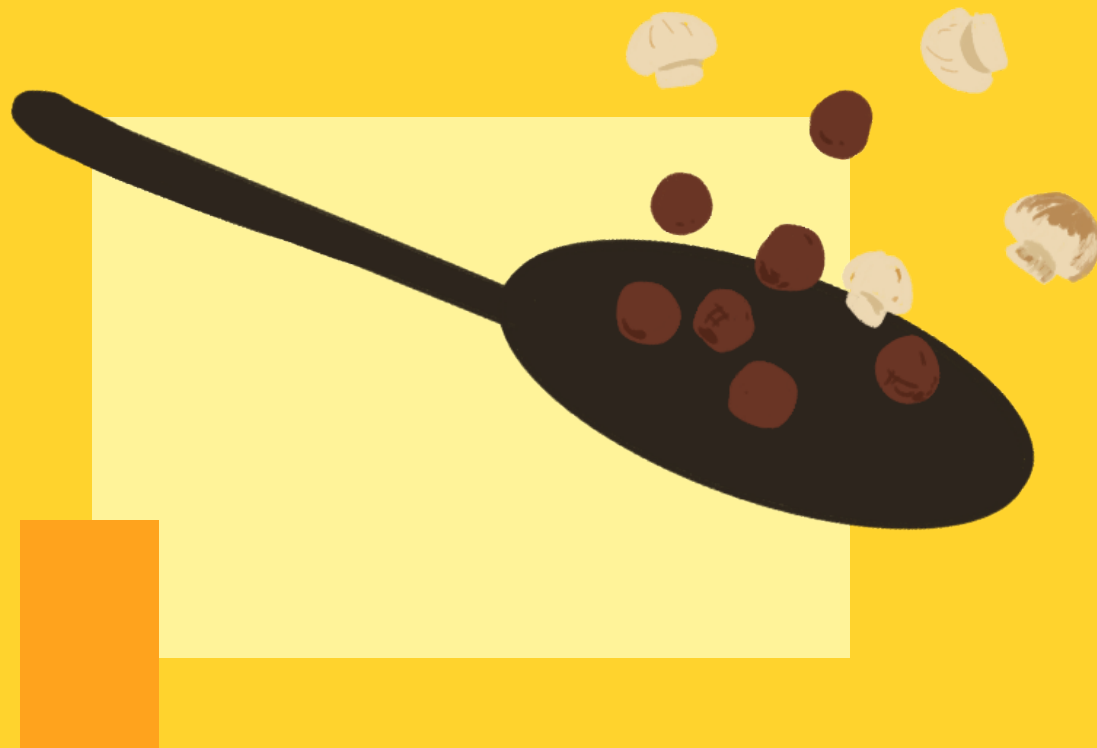
ざいりょう

食パン 2枚
 培養肉ハム 4枚 (60g)
 たまご 2個
 アボカド 1個
 レタス 適量
 ブロッコリースプラウト 1パック
 ヨーグルト（しっかり水切りする） 200g

つくりかた

- 1 ヨーグルトは水切りして半量にし、アボカドは皮、種をのぞき薄切りしたら塩、こしょう、レモン汁をまぶす。
- 2 タマゴは塩、こしょう少々、水を入れよくかき混ぜておく。フライパンにサラダ油をひき、たまごを焼く。
- 3 食パンに水切りヨーグルトをぬり、粗挽き胡椒をふったらアボカド、培養肉ハム、焼いたたまごを並べる。
- 4 レタス、ブロッコリースプラウトをたっぷりのせて水切りヨーグルトをぬったパンで挟む。ラップで包み、落ち着いたらラップごと半分にカットする。

きのこのスパイシーミートボール



ざいりょう

培養肉ミートボール（牛・豚ミックス） 8コ（250g）

マッシュルーム 適量

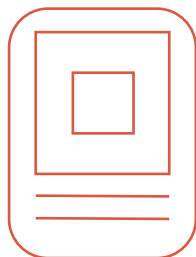
レタス 適量

にんにく（すりおろし）1/4

つくりかた

- 1 培養肉ミートボールを冷蔵庫から出して、こしょう、塩小さじ1/2をつけて、室温に20分おく。
- 2 熱したフライパンにオリーブオイルをひいて、にんにく、マッシュルームと味をついたミートボールを焼く。
- 3 皿にレタスと焼き立てたミートボールとマッシュルームを盛りつける。

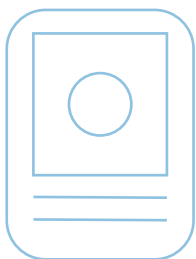
人気商品紹介



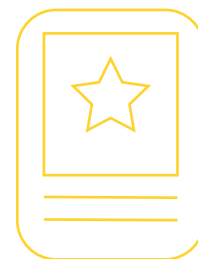
【いえでも作られるふくざつ中華】



【筋トレ食事メニュー
バルクアップの料理レシピ】



【魚料理ならばいつでも食べられる】



【焼肉のいろいろ】

events

- ・ 培養肉工場見学

試食や体験あり！

- ・ 全国高校生料理コンクール

ぜひ参加してください！





健康 便利 豊富 新たな食生活へ
培養肉は世界を変える

女子美術大学 × 東京大学
アート × サイエンスプロジェクト 2021

企画・制作：女子美術大学 芸術学部 アート・デザイン表現学科
盛雪児
協力： 東京大学 情報理工学系研究科 知能機械情報学専攻
竹内昌治 研究室

Copyright © 2021 SHENG XUEER.
Department of Cross-Disciplinary Art and Design.
Joshi University of Art and Design.