



Vegan friendly dishes are expanding beyond strictly vegan diners especially popular among younger consumers: OmniPork Katsu, Vegan Miso Ramen

OmniPork: Vegan Foods Fueling Restaurant Businesses for Next Gen Diners

オムニポーク: レストランビジネスを活気づける次世代ダイナー向けのビーガンフード

Plant-based foods have been under industry development for decades and are now accelerating high interest among general consumers. Prompted by broadening lifestyle towards healthy dining and nature preservation, there is a powerful movement impacting the foodservice industry worldwide, and along with it, new business opportunities.

National Restaurant Association and major trade agencies predict plant-based foods as one of the hottest culinary trends for 2022. In 2020, the market value of plant-based-meats, or meat analogues, was valued at \$6.7 billion US, with an estimated rapid growth reaching roughly \$16.7 billion by 2026. Beyond industry circles, general media publishers are increasingly taking up plant-based food topics, declaring it as one of the hottest culinary trends in 2022.

Based on an informal survey over general, non-specialty based Japanese restaurants in LA, their menu items already incorporate about 20% - 30%

vegan-friendly dishes. While most of those vegan dishes are traditional and familiar Japanese vegetable dishes, a growing number of businesses are consciously starting to market towards guests seeking plant-based cuisine. Gone are the days when plant-based meats are strictly for vegans. Nowadays, technology and social media are reaching the general consumers base, encouraging more health-conscious and socially responsible omnivores to expand toward a flexitarian lifestyle.

Message from OmniPork
OMNI means "ALL". We make our products using ALL Plants, for ALL Cuisines and ALL impact. To put it simply, we create highly versatile products to be used in every cuisine globally that can serve as replacements for animal proteins to reduce the impact of climate change. It's better for the health, the animals, and the planet.
Omni's website: omnifoods.co/us

植物性食品は数十年前から開発されており、現在では一般消費者の間で高い関心を集めている。健康的な食事、自然保護に対するライフスタイルの広がりを背景に、世界中のフードサービス産業に影響を与える強力なムーブメントが起きており、それに伴い新しいビジネスチャンスも生まれている。

National Restaurant Associationや主要取引機関は、植物由来の食品を2022年の最もホットな料理トレンドの1つと予測している。2020年の植物性肉類（肉類類似品）の市場規模は67億米ドルで、2026年にはおよそ167億米ドルに達する急成長が見込まれている。また、業界内だけでなく、一般メディアでも「2022年の食のトレンド」として、植物性食品を取り上げる動きが活発化している。

ビーガン限定ではないロサンゼルスの一一般的な日本食レストランを対象にした非公式の調査によると、メニュー項目の約20%-30%はすでにビーガン料理の対応

になっている。これらのビーガン料理のほとんどは伝統的な和食の野菜料理が多いが、植物性食品を求めるゲスト向けにビーガン料理を意図的に強調するレストランが増えてきている。プラントベースミートがビーガン愛好者専用の時代はすでに終わりを告げた。テクノロジーとソーシャルメディアが幅広い消費者層に浸透し、より健康志向で社会的責任のある雑食主義者の人々に「ゆるベジ」ライフスタイルを広げる事を勧めている。

OmniFoodsからのメッセージ:
OMNIは「ALL/すべて」を意味します。私達はすべての料理、すべて植物性、すべてへのインパクトの製品を製造しています。簡単に言えば、気候変動への影響を減らすために動物性タンパク質の代替品として世界中のあらゆる料理に利用可能な汎用性が高く、かつ健康、動物、そして地球にとってより良いことにも繋がる製品を製造しています。

How Chefs are Using OmniPork

OmniPork Maki (cut rolls), Ramen/ Yakisoba Toppings, OmniPork Kimchi Rice, Omni-Katsu Sando, Dumplings, Fried Rice, Mapo Tofu, Sweet and Sour OmniPork

Join the Good Movement

promote healthier foods
support food sustainability
fight climate change
defy animal cruelty

TIPS

- Use OmniPork in already familiar dishes – Gyoza, Ramen, Katsu-Sando, etc.
- Intersperse vegan dishes onto menu to foster familiarity with non-vegan diners
- Create icons or marks to highlight the vegan dishes
- Use key words:
New, Reduced Cal/Fat/Sodium, Best-Seller, Fan-Favorite, etc.

We asked OmniFoods, Asia's leading manufacturer of should be plant-based meat to address the biggest concerns chefs and restaurant owners have been asking.

1. What makes Omni products different from other plant-based meat analogues?

OmniPork's incredible popularity is a credit to its versatility on menus because of its tender and juicy texture. The plant-based pork protein versatility on menus is thanks to the three varieties—Ground, Strips, and Luncheon— which can be seasoned, steamed, pan/deep-fried, stuffed, or crumbled to create a variety of delicious dishes.

2. Some restaurants have openly resisted adding plant-based meat options on their menu, citing it as "impossible". Some reasons include high cost and the hassle of adding vegan dishes to menus. Can you suggest a few tips for adding Omni products to the menu at Japanese restaurants?

- Chefs can experiment with recipes and try a variety of plant-based options to create dishes they are happy with. With OmniPork, the 3 varieties of Ground, Strips, and Luncheon, and their juicy texture allow for so many options.
- Another recommendation is to not try making a meat recipe but to create a new taste using these plant-based options.
- It is also a good idea to market the new dish to all guests, not just for vegans.

- Finally, help overcome doubt or uncertainty by reminding guests that they already know the dish, by switching Omni ingredients into an already familiar dish. Offering meat or Omni vegan option on a dish also works.

3. Japanese cuisine is generally known to be a healthier dining option. Why should Japanese restaurants add plant-based meat options to their menu? What's the value of adding plant-based meat to the menu?

Numerous media reports that restaurants that sell alternatives have shared that they will garner a larger consumer audience, increase traffic and demand, as well as potentially improve business cost-efficiency. Consumers are quickly diversifying their overall diets and though it may seem trivial, a small switch toward protein products could yield dramatic results for the foodservice industry and therefore help our planet.

The plant-based protein market has a high calling, which can be boosted with support from the manufacturer, the retail/food service businesses, and from the end consumer: (1) support food sustainability, (2) fight climate change, (3) promote healthier diets, and (4) encourage animal welfare.

ALL-STAR VEGAN INGREDIENTS

- OmniPork Strip 10/1.5# #73162
- OmniPork Ground 6/2# #73163
- OmniPork Luncheon 10/1.76# #73164
- Veggie Meat Yakiniku 12/2.2# #71796
- Soy Vegan Karaage 5/28.2oz #73331

アジア最大のプラントベース生産者であるOmniFoodsに、シェフやレストランオーナーの最大の関心事について質問した。

1. Omni製品は他社のプラントベース食と違う点は何ですか？

OmniPorkの圧倒的な人気は、柔らかくてジューシーな食感を活かしたメニューの多様性によるものです。植物ベースの豚肉タンパク質メニューは、3種類（ひき肉、こま切れ、ランチョン）を使って、味付け料理、蒸し料理、炒め物、揚げ物、詰め物、または細かく砕いてなど様々な美味しい料理を作ることができます。

2. レストランによっては、植物性の肉類をメニューに加えることは出来ないところもあります。その理由として、コスト高とビーガン料理をメニューに追加する手間があげられます。日本食レストランでオムニ製品をメニューに加えるためのヒントをいくつか教えてください。

- シェフはこれらプラントベースの様々な食材を使って満足のいくレシピに挑戦でき、Ground, Strips, Luncheonの3種類のジューシーな触感のOmniPorkを使用することで、メニューの選択肢の幅が広がります。
- ただ単に肉のレシピを作るのではなく、これらの植物ベースのオプションを使って新しい味を生み出せることです。
- ビーガン用だけでなく、全てのゲストに新しいメニューとして提供出来ることも素晴らしい点です。

- 最後に、Omniの食材を使ってゲストに馴染みのある料理を提供することで、疑問点や不明点を解消します。肉料理やOmniビーガン料理の選択肢があることも効果的です。
- 植物性肉を使った料理はまだ新しいかもしれませんが、「クラシック」、「ベストセラー」、「人気メニュー」などの言葉を使い、慣れ親しんだ方法で調理されていることを伝えます。

3. 日本食はヘルシーな料理として一般的に知られているが、プラントベースミートのオプションをあえてメニューに追加する必要があるのはなぜですか？プラントベースミートをメニューに加える事の価値は何でしょうか？

多くのメディアは、代替品を提供するレストランが、より多くの消費者を集め、客足と需要を増やしなが、ビジネスのコスト効率を改善する可能性がある事を報じています。消費者の食生活は急速に多様化しており、タンパク質製品を少し変えるだけで、外食産業は劇的な成果を上げることができ、地球環境にも貢献することができるのです。

プラントベースミート市場は、メーカー、小売・外食事業者、一般消費者の支援と下記の関心の高まりにより、今後さらに重要な位置付けとなります。

- (1) 食の持続可能性
- (2) 気候変動
- (3) 健康的な食生活
- (4) 動物愛護

MENU SAMPLE: listing vegan and non-vegan dishes

Appetizer

- Edamame
- Chicken Karaage
- Agedashi Tofu
- Dashimaki Tamago
- **OmniPork Gyoza

OmniPork & Shiso Tsukune

Entrée

- Grilled Hamachi Kama
- **OmniPork & Shiso Tsukune
- Shrimp & Vegetable Tempura
- **Omni-Goya Champuru
- **Don't "Spam" My Cheese Katsu

**Enjoy these classics with fewer calories and less fat!
Better for you and better for the pandas.

Omni-Goya Champuru