

2017年1月12日  
マルコメ株式会社

お肉を「大豆のお肉」に置き換えて気になるカロリーと脂質をカット  
夏野菜と相性の良い新メニューが春夏限定で登場

## ダイズラボ

ラタトゥイユ

バンバンジー  
棒棒鶏



2017年春夏シーズン  
「ダイズラボ」  
惣菜の素シリーズ  
新商品

2017年3月上旬より全国で新発売

惣菜の素シリーズから野菜をおいしく食べられる2品を新たにラインアップ

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は「大豆のお肉が湯戻し不要で手間いらず」が人気の「ダイズラボ」惣菜の素シリーズから、新たに2品『ダイズラボ ラタトゥイユ』『同 棒棒鶏』を、3月上旬より全国で新発売します。

### 商品化の背景 / 夏野菜をテーマに惣菜の素シリーズのラインアップを拡充

近年の健康志向の高まりから、糖質やカロリー、脂質のカットが注目されています。マルコメは味噌の主原料である大豆がもつ魅力に着目し、2015年春に「ヘルシーを、もっと美味しく」をコンセプトにしたブランド「ダイズラボ」を立ち上げました。レトルトタイプ大豆のお肉と専用のたれが入った惣菜の素シリーズは、同量のお肉を使用した場合と比べてカロリーや脂質を控えめにでき、食物繊維も摂れることから健康志向の高いお客様から支持されています。今回は夏野菜をテーマに、大豆のお肉ならではの食べ方として『ラタトゥイユ』と、鶏肉代わりでさらにヘルシーな『棒棒鶏』を商品化しました。本商品も、惣菜の素でありながら化学調味料は使っていません。

### 大豆のお肉とは

一般的な大豆のお肉は大豆の油分を搾油して加圧加熱・高温乾燥させるため、開封後にお湯で戻す必要があります。マルコメの大豆のお肉レトルトタイプは湯戻し不要で、そのまま料理に使えます。お肉のようなジューシーさと食感でありながら同量のお肉と比べて低カロリー。高たんぱくで低脂質な上、コレステロールフリーです。食物繊維も摂れるため、お肉と大豆のお肉を混ぜて食される方も少なくありません。大豆の魅力を手軽に美味しく、マルコメのダイズラボがご提案します。



商品イメージ

## ダイズラボ ラタウイユ

内容量: 255g(2~3人前)	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

夏野菜の煮込み料理「ラタウイユ」に大豆のお肉を加えることで、健康的に食べ応えのある1品に。コクのあるトマトペーストと香辛料に、赤ワインを使用することで味に深みを出し、本格的な風味を実現。化学調味料不使用。



商品イメージ

## ダイズラボ 棒棒鶏

内容量: 265g(2~3人前)	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

中華の定番メニュー「棒棒鶏」のお肉を大豆のお肉に置き換え、健康的で食べ応えのある1品に。ピーナツの甘味が特徴の芝麻醤(チーマー جان)で、コクを出しつつ、夏野菜との相性が高まるさっぱりとした味付けに。化学調味料不使用。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社 広報部PR課  
担当: 須田、尾田  
[お問い合わせフォーム](#)

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月~金 9:00~17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)