

2017年7月10日
マルコメ株式会社

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！

ダイズラボ タコライス

2017年秋冬シーズン
「ダイズラボ」
惣菜の素シリーズ
新商品



2017年8月下旬より全国で新発売

惣菜の素シリーズに、野菜をおいしく食べられる新商品を追加

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」で人気の「ダイズラボ」惣菜の素シリーズの新商品として『ダイズラボ タコライス』を8月下旬より全国で新発売します。

商品化の背景 / 大豆のお肉で、いつもの料理をよりヘルシーに

脂質やカロリー、糖質を控える食事は、近年ますます注目を集めています。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て「ヘルシーを、もっと美味しく」をコンセプトにした「ダイズラボ」ブランドを2015年に立ち上げました。レトルトタイプの大豆のお肉と調味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、カロリーや脂質を抑えられます。また、食物繊維も摂れることからヘルシー志向のお客様から高く支持されています。

今回、沖縄発祥の人気メニュー『タコライス』を商品化しました。挽き肉の代わりに、大豆のお肉(ミンチタイプ)を使用することで、美味しいヘルシータコライスになりました。また、惣菜の素でありながら化学調味料を使用していません。

大豆のお肉とは？

一般的な大豆のお肉は、大豆の油分を搾って加圧加熱した後に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。当社のレトルトタイプの大豆のお肉は湯戻しが不要で、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で低脂質な上、コレステロールフリーです。さらに食物繊維も摂れるため、栄養面から普通のお肉と大豆のお肉を混ぜて召し上がる方も増えています。



商品イメージ

ダイズラボ タコライス

内容量: 265g(2~3人前)	価格: オープン
形態: スタンドパック	発売日: 2017年8月下旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

沖縄発祥の人気メニュー、タコライスの挽き肉を大豆のお肉に置き換えた惣菜の素。専用の調味たれを使って、レタスや玉ねぎなど、野菜と一緒に炒めるだけ。美味しくて、ヘルシーなタコライスは、オイスターソースをベースにコクのある甘味が大豆のお肉と好相性。たれと辛味ソースを別にしたことで、辛さの調整ができ小さな子どもにも安心な設計に。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
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、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)

商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。