

2017年7月10日

マルコメ株式会社

2017年秋冬シーズン

「ダイズラボ」
大豆粉シリーズ
新商品



ロカボマークがついた
グルテンフリーで高たんぱくの
カンタン蒸しケーキの素

大豆プロテイン スイーツ

2017年8月下旬より全国で新発売

おいしいスイーツで、たんぱく質を摂取

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、「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」ブランドから、グルテンフリーで高たんぱくな蒸しケーキを手軽につくることができる『大豆プロテインスイーツ』を8月下旬より全国で新発売します。

商品化の背景 / プロテイン需要の高まり

ヘルシー志向の方が増えている昨今、プロテイン(たんぱく質)に対するイメージも変化しています。近年、日本人のたんぱく質摂取量は減少、アスリートだけでなくサプリメントを中心としたライトユースでも、プロテインの需要が増えています。また、大豆から摂取できる植物性たんぱく質のソイプロテインは、ダイエットにも適した特徴を持っています。そこで当社は、日本ボディビル・フィットネス連盟主催の各コンテストで優勝経験もあり日本初のプロテインスイーツ教室「アリエス」を主宰する山崎志保氏と、良質な植物性たんぱく質が豊富な大豆粉を使って、簡単にスイーツを作ることができる『大豆プロテインスイーツ』を共同開発しました。

～ 山崎志保氏からのメッセージ ～

ダイエットサポート、成功の鍵は健康的な基礎代謝・新陳代謝・体温をアップさせることです。これらすべてに必要なのは筋肉で、たんぱく質は筋肉作りに欠かせません。動物性たんぱく質の卵を加えることで、さらにバランスアップします。

profile

山崎 志保 氏

やまざき しほ

短期大学卒業後、健康産業新聞の記者を経て、プロテインスイーツ講師兼パーソナルトレーナーとして、日本初のプロテインスイーツ教室「アリエス」を主宰。新聞記者時代に得た、機能性のある食品素材の知識やパーソナルトレーナーとして得たカラダづくりの知識、さまざまなコンテストへの出場経験や減量体験から、プロテインパウダーを使った「プロテインスイーツ®」、「ハイプロテイン&ローカーボパン」のオリジナルレシピを考案。2015年には「プロテイン ダイエット レシピ 基礎代謝UPで燃えるカラダを作る」(河出書房新社)を出版。

<コンテスト入賞歴>

- 2008 ミス千葉健康美大会 優勝
- 2009 ミス21健康美 全国大会 オーバーオール優勝
- 2010 オールジャパン・ボディフィットネス 3位
- 2011 オールジャパン・ボディフィットネス 3位
- 2011 全国アマチュア手作りパンコンテスト 審査員特別賞受賞
- 2014 ジャパンオープン・ボディフィットネス選手権 入賞
- 2014 オールジャパン・ボディフィットネス 4位



『大豆プロテインスイーツ』商品概要



商品イメージ

大豆プロテインスイーツ

内容量: 100g	価格: オープン
形態: 箱	発売日: 2017年8月下旬
賞味期限: 12ヶ月	発売地区: 全国

「スイーツを楽しみたいけれど糖質が気になる」、「間食として手軽にプロテインを摂りたい」等の声にお応えするため、日本初のプロテインスイーツ教室「アリエス」を主宰する山崎志保氏と共同開発。小麦粉の代わりに大豆粉を使用することで糖質、脂質を抑えながら植物由来のたんぱく質を摂取。大豆プロテインスイーツは専用容器に卵と牛乳を混ぜるだけ。電子レンジに2分で大豆粉の蒸しケーキが完成。商品がおいしく、楽しく、適正糖質であることを示す「ロカボマーク」付き。

■ロカボマークとは？

食・楽・健康協会が提唱、推奨している「おいしく、たのしく、適正糖質を心がけた食生活」を送るため、商品が適正糖質であることを示すマークです。



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。