

2018年7月11日
マルコメ株式会社

日本の代替肉
市場を盛り上げる
新たな大豆ミート

湯戻しも水切りも不要、開封後に そのまま使える「大豆のお肉」を商品化しました。

2018年8月下旬より
全国で発売



マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、「ダイズラボ」ブランドから湯戻し、水切りが不要で、開封後にそのまま使える大豆のお肉、「ダイズラボ 大豆のお肉 ミンチタイプ 100g」、「同、フィレタイプ90g」、「同、ブロックタイプ90g」を8月下旬より全国で発売します。

世界で市場規模が拡大するフェイクミートと、期待が高まる日本の大豆ミート

当社は2015年にレトルトタイプの「大豆のお肉」シリーズを発売しました。当時と比較して、昨今はメディアへの露出も増え、生活者の大豆ミートに対する関心も高まっています。ヘルシー志向が高まる現在、罪悪感なく食べられることを意味する「ギルトフリー」という言葉も登場、当社大豆ミート商品もギルトフリー食品の一つとして注目されています。一方、海外では近い将来に訪れることが予想されている食糧不足の観点から代替肉のニーズが高まっています。農林水産省の試算でも1kgの牛肉に必要な飼料としての穀物量は11kgとされ、代替タンパク質の必要性、将来的な需要増が示唆されています。また、2014年に3,737億円だった世界の代替肉市場は2017年に4,612億円、2022年には6,507億円に拡大(※)するとの見方もあり、市場のさらなる成長が期待されます。

※GRAND VIEW RESEARCH調べ

医師からの推奨意向は96%

エムスリー株式会社(本社:東京都港区)が運営する日本最大級の医療従事者向け専門サイトの会員医師に、「大豆のお肉」を含む当社の「ダイズラボ」シリーズについて「あなたは、この商品の機能を理解した上で他の人に勧めたいと思いますか?」と質問したところ、100名中96%の医師がこの商品を勧めたい(ぜひ勧めたい26%+勧めたい70%)と回答。また、「あなたは、この商品の機能を理解した上で食べ続けたいと思いますか?」という質問には85%が食べ続けたい(ぜひ食べ続けたい19%+食べ続けたい66%)と回答しました。



湯戻しも水切りも不要、開封後そのまま調理できる「大豆のお肉」

当社の「大豆のお肉」シリーズは乾燥タイプ、レトルトタイプ、冷凍タイプの各種を揃えています。既存品のレトルトは、乾燥タイプに必要な湯戻しの手間はないものの、開封後に水切りを必要とします。今回の新商品は湯戻しも水切りも必要とせず、お肉のように開封後そのまま使用することができるタイプになります。

新商品「大豆のお肉」は鮮度感のある日配コーナーに

今回の新商品は豆腐や納豆などが扱われる日配品売場で展開されます。同じ日配コーナーにある豆腐を使った麻婆豆腐やキムチを使った炒め物、豆を使ったカレーなど、お肉の代わりにすぐ調理できる利便性で、ヘルシーなメニューを提案します。

「ダイズラボ 大豆のお肉 ミンチ/フィレ/ブロック」商品概要



ダイズラボ 大豆のお肉 ミンチタイプ

内容量: 100g

価格: オープン

形態: 袋

発売日: 2018年8月下旬

賞味期限: 8ヶ月

発売地区: 全国

人気の高い「大豆のお肉」シリーズに、湯戻し・水切りなしでそのまま使える商品を追加します。大豆の油分を搾油しているため、高たんぱくで低脂質、豊富な食物繊維も摂れてコレステロールフリー。動物性原料は使っていません。ミンチタイプは、ミートソースや麻婆豆腐などの調理に便利です。



ダイズラボ 大豆のお肉 フィレタイプ

内容量: 90g

価格: オープン

形態: 袋

発売日: 2018年8月下旬

賞味期限: 8ヶ月

発売地区: 全国

人気の高い「大豆のお肉」シリーズに、湯戻し・水切りなしでそのまま使える商品を追加します。大豆の油分を搾油しているため、高たんぱくで低脂質、豊富な食物繊維も摂れてコレステロールフリー。動物性原料は使っていません。フィレタイプは、レバニラ炒めや豚キムチのお肉代わりに使いやすい形状です。



ダイズラボ 大豆のお肉 ブロックタイプ

内容量: 90g

価格: オープン

形態: 袋

発売日: 2018年8月下旬

賞味期限: 8ヶ月

発売地区: 全国

人気の高い「大豆のお肉」シリーズに、湯戻し・水切りなしでそのまま使える商品を追加します。大豆の油分を搾油しているため、高たんぱくで低脂質、豊富な食物繊維も摂れてコレステロールフリー。動物性原料は使っていません。高カロリーになりがちなカレーや酢豚などのメニューにブロックタイプの形状がおすすめです。

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

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、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)

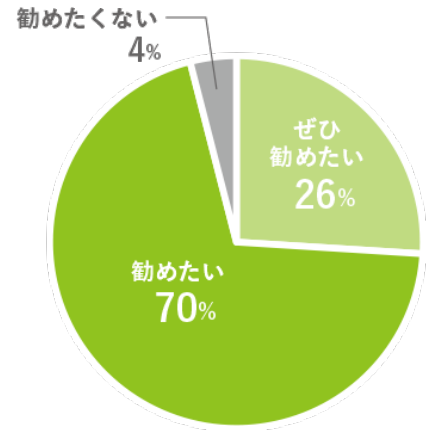
Appendix ①



「ダイズラボシリーズ」に対し
医師100名中96名が「勧めたい※」と回答しました。
(回答は、健康食品として個人的な感想を集計したものです)

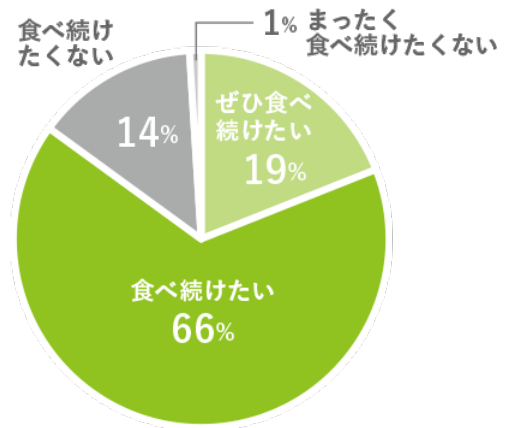
Q.あなたは、この商品の機能を理解した上で
他の人に勧めたいと思いますか？

96名の医師が
この商品を「勧めたい※」と回答



Q.あなたは、この商品の機能を理解した上で
食べ続けたいと思いますか？

85名の医師が
この商品を「食べ続けたい※」と回答



※食品(健康食品)として

AskDoctors評価サービス概要

エムスリー株式会社は、25万人以上の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」を運営しています。「AskDoctors評価サービス」は、「m3.com」に登録している医師が、商品に対して客観的に評価を行うサービスで、一定基準を満たした商品に認証が与えられます。この度、当社の「ダイズラボ」シリーズについて医師100名による評価を実施したところ96%が他の人に「勧めたい」、85%が自身で「食べ続けたい」と回答したため「AskDoctors 医師の確認済み商品」に認定されました。

調査時期: 2018年6月

調査対象: 内科医100名

調査方法: 資料を提示し、実際に商品を試食した上でのWEBアンケート調査

Appendix ②

《アンケートより抜粋》

- ・生活習慣対策のために食事に気を付けている方に。(内科医 41歳 男性)
- ・同僚、家族にすすめたい。
高タンパクで、繊維質が豊富なので。ヘルシーでとてもいい。(内科医 女性 55歳)
- ・タンパク質を油の多い肉などで取りがちな若い労働者、好き嫌いの多い子供。
(内科医 55歳 男性)
- ・不足しがちなタンパク質をおいしくて、とりやすい形で摂取できるため。
高齢者などでは、特に摂取が不足しがちな印象を持っており、普段とは違った形でタンパク質を摂取できることは有用なのではないかと思う。(内科医 32歳 男性)
- ・様々な理由で動物性たんぱく質の摂取ができない、もしくは控えている方にお勧めしたい。
原料が大豆のみであるにもかかわらず、食べてみた食感が本物の肉のように感じられたため。
(内科医 48歳 男性)
- ・大豆を取ることが大事だと理解していても、味やメニューのバリエーションが少ないと長続きしないものだが、この商品は様々な料理の提案があり、おいしく飽きずに大豆を継続してとれることもサポートしているから。(内科医 46歳 男性)
- ・健康面に寄与するばかりでなく、楽しく美味しく、老若男女に、世界中のあらゆる宗教の立場、ストリクトベジタリアンにも、おすすめできると考えられる。(内科医 57歳 男性)

※上記アンケートの抜粋は、回答者の平均的なコメントを掲載しています。