

2018年7月26日  
マルコメ株式会社

## 「ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」に対して クックパッドユーザーの98%が「試してみたい」と回答しました。



罪悪感のない  
ギルトフリーの  
大豆ミートに対する  
意識調査

### 「大豆のお肉」のヘルシーさ、冷凍タイプの使いやすさに期待。

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、料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」のユーザーを対象に「ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」の使用意向を調査しました。361名の回答者のうち、98%にあたる354名が「試してみたい」と回答、「大豆のお肉」への関心の高まりが示されました。(調査期間:2018年5月14日~6月10日)

#### 「ギルトフリー食品」として注目を集める大豆ミート

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が増加傾向にあり、生活者の大豆ミートに対する関心も高まっています。また、ヘルシー志向が高まる現在、罪悪感のない食事を意味する「ギルトフリー」という言葉も登場しました。当社の大豆ミート商品も高たんぱくで低脂質、コレステロールフリーで食物繊維も豊富な観点からギルトフリー食品の一つとして注目されています。

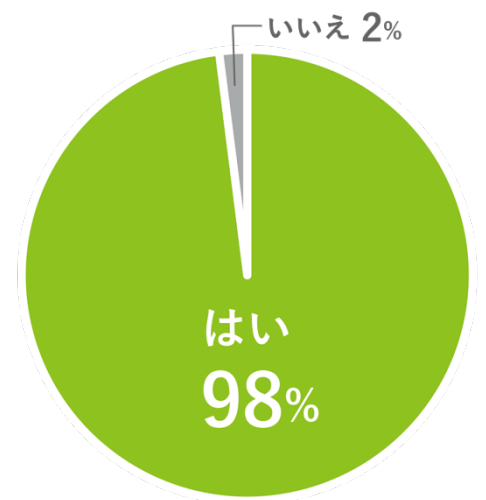
#### ヘルシーな「大豆のお肉」に期待の声

アンケートでは「大豆のお肉」のヘルシーさや代替肉としての使い勝手の良さに期待する声が多く寄せられました。

〈回答コメントより抜粋〉

- ・お肉の代用として使うことで、脂質や脂肪を抑えることが期待できそう。
- ・大豆イソフラボンを摂取できそう。
- ・子どもがお肉を食べられず、代わりに大豆を使おうと思うものの、豆腐しか思いつかず、いつも似たようなメニューになってしまうのが悩みだった。「大豆のお肉」は、お肉と同じようにどの料理にも使えるのでとても嬉しい。

※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。



Q:「大豆のお肉」を試してみたいと思いますか(単一回答)

## 湯戻し不要で少量使いできる冷凍タイプは、利便性に好感

「ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」は、「湯戻しが必要な乾燥タイプは手間がかかる」、「開封すると一度で使い切る必要があるレトルトタイプは少量使いができない」といったお客様からの声をヒントに商品化しました。湯戻し不要で、お弁当や1人分の調理といった少量使いもできます。冷凍野菜と一緒にストックしておけば、調理にも便利です。通常のミンチ肉と合挽にしても食物繊維を摂ることができ、ヘルシーに美味しく味わえます。アンケートからも、冷凍タイプの「ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」ならではの利便性に注目が集まりました。

＜回答コメントより抜粋＞

- ・湯戻し不要なので使いやすそう。
- ・少量でも使いやすく、保存がきくので、料理の幅が広がりそう。
- ・お肉より日持ちして手軽に使いそう。
- ・冷凍挽き肉のような感覚で使いやすそう。

※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。

### 「ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」商品概要



### ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ

内容量:200g

価格:オープン

形態:チャック付き袋

発売日:2018年3月下旬

賞味期限:12ヶ月

発売地区:全国

冷凍になった「大豆のお肉」のミンチタイプ。湯戻しが不要で、お弁当や1人分の調理といった少量使いにも最適です。冷凍のまま加熱調理することもできます。通常の肉に混ぜても、ヘルシーに美味しく味わえます。

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)