

2019年1月10日  
マルコメ株式会社

# 温めて、ご飯にかけるだけ ギルトフリーなキーマカレーが新登場



挽肉の代わりに  
大豆ミートを使った  
キーマカレー

2019年3月上旬より全国で販売予定

甘口は、玉ねぎとりんごの自然な甘み  
中辛は、20種類以上のスパイスをきかせた本格的な味わい

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、近年注目が集まっている大豆ミートを揃える「ダイズラボ」ブランドから、「ダイズラボ キーマカレー 甘口」と「同、中辛」を3月上旬より全国で販売予定です。

## 温めるだけで食べられるダイズラボ惣菜シリーズに人気のキーマカレーを追加

罪悪感のない食事を意味するギルトフリーというワードが顕在化するなど、近年はヴィーガンやベジタリアン以外の方からも注目が集まる大豆ミート。当社は2015年に大豆ミートを使った惣菜の素シリーズの発売を開始、今回は温めて、ご飯にかけるだけで食べられるキーマカレーを商品化しました。牛肉や豚肉に近い食感を保ちながらも、肉より低カロリーで低脂質、食物繊維も含む大豆ミートを使ったキーマカレーです。甘口は玉ねぎとりんごの自然な甘み、中辛は20種類以上のスパイスをきかせて本格的な味わいを追求しました。子どもから大人まで幅広い世代の方が楽しめるヘルシーカレーです。



## ダイズラボ キーマカレー 甘口

内容量:1人前

価格:オープン

形態:袋

発売日:2019年3月上旬予定

賞味期限:18ヶ月

発売地区:全国

大豆ミートの他に、ひよこ豆とピーマンを加えて旨みとコクのある味わいに仕上げました。温めて、ご飯にかけるだけで食べられるキーマカレーは、ご飯以外に豆腐や厚揚げとあわせてもおおいしく仕上がります。化学調味料は使用していません。



## ダイズラボ キーマカレー 中辛

内容量:1人前

価格:オープン

形態:袋

発売日:2019年3月上旬予定

賞味期限:18ヶ月

発売地区:全国

21種類のスパイスを使って本格的な味わい追求しました。温めて、ご飯にかけるだけで食べられるキーマカレーは、ご飯以外に豆腐や厚揚げとあわせてもおおいしく仕上がります。化学調味料は使用していません。

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  
TEL:03-5285-0122  
FAX:03-5285-3209

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)