

2019年7月3日
マルコメ株式会社

お肉の食感が、さらに増した 大豆のお肉を使った本格的なボロネーゼ



「ダイズラボ」
惣菜の素シリーズに
ボロネーゼが登場

2019年9月上旬より全国で販売

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、大豆のお肉を使ったヘルシーな料理を手軽に作れる「ダイズラボ」惣菜の素シリーズから、「大豆のお肉のボロネーゼ」を9月上旬より全国で販売します。

脱水工程を加えることで、さらにお肉らしい大豆ミートに

近年、ヴィーガンやベジタリアン以外の方からも注目されている大豆ミート。「ダイズラボ」惣菜の素シリーズは、大豆のお肉を使ったヘルシーなメニューをラインアップ。今回の「大豆のお肉のボロネーゼ」は、大豆のお肉そのものを大幅改良。脱水工程を加えることで、さらにお肉の食感に近づきました。新しくなった「大豆のお肉」をたっぷり使用しているため、食べ応えも十分です。赤ワインのkokと香味野菜の深い味わいが特長のボロネーゼを楽しめます。

「大豆のお肉のボロネーゼ」商品概要



大豆のお肉のボロネーゼ

内容量:1人分

価格:オープン

形態:袋

発売日:2019年9月上旬

賞味期限:12ヶ月

発売地区:全国

ひと手間かかるひき肉料理をより手軽に、よりヘルシーに。大豆のお肉をたっぷり使用したパスタにかけるだけのボロネーゼソースです。赤ワインのkokと香味野菜の深い味わいのある一品です。食感が増した大豆のお肉で満足感があります。

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、東野
[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)