

2020年9月11日  
マルコメ株式会社

# マルコメが千房ホールディングスと 台湾で健康志向メニューの開発でコラボレーション

- ✓ 大豆粉と糀甘酒を使った「フルーツお好み焼」
- ✓ プラス糀 糀美人を使った「MISOラテ」

9月14日(月)から、第1弾メニューの販売を開始

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、お好み焼専門店「千房」を軸に、お好み焼、鉄板焼店、冷凍食品販売事業を展開している千房ホールディングス株式会社（本社：大阪市、代表取締役社長：中井貫二、以下「千房」）が、台湾で展開している店舗向けの健康志向メニューの開発に協力。第1弾のメニュー2品は、9月14日（月）から販売が開始されます。

## 海外で新たな和食の魅力を訴求する取り組みを、マルコメがサポート

これまで千房では、当社の「大豆のお肉」を使用した「ベジタリアンお好み焼」が期間限定で全国展開されたほか、ハラルやベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリーなどのメニュー提供も行なう多様性対応店舗として、昨年1月、業界に先駆けて大阪・道頓堀にオープンした「千房Diversity店」で、当社の「大豆粉」を使用したベジタリアンお好み焼や、「大豆のお肉」と「糀甘酒」を使用したソイミートハンバーグ、「大豆のお肉」を使ったタコライス、「ハラル料亭の味みそ」を隠し味で使ったオムライスなど、さまざまなメニューで当社の商品が採用されました。また、味噌や糀甘酒といった発酵食品など、和食に欠かせない食品製造の実績を背景に、このたび、千房の台湾店舗で展開する健康志向メニューの開発パートナーとしてコラボレーションを図ることになりました。メニュー開発は、プロアスリートの食事指導などでも活躍中のフードコンサルタント、島田充智さん。ヘルスケアの観点からも食材の成分や特性を活かすべく、お好み焼に日本の伝統と台湾らしさを掛け合わせ、ワンランク上の商品として開発されました。

## 台湾向けメニューの第1弾は、健康志向のお好み焼と発酵ドリンク

コラボメニューの第1弾として、9月14日(月)から台湾は高雄市内の2店舗で「フルーツお好み焼」と「MISOラテ」の2品が販売されます。「フルーツお好み焼」は、植物性たんぱく質が豊富な当社的大豆粉をベースに肌の保湿作用に期待できる糀甘酒を生地に加え、ビタミンが豊富な台湾のフルーツをトッピング。乳酸菌とカルシウムが豊富なヨーグルトソースと相性抜群です。「MISOラテ」は、コーヒーに味噌と糀甘酒を加え、滑らかなのどごしと味わいにこだわったコーヒーゼリーの組み合わせ。いつものコーヒーを発酵ドリンクにした、まるやかで優しい深みのある健康ラテです。



【フルーツお好み焼】368NTD(約1300円)

大豆粉、糀甘酒、卵、牛乳の生地に、ヨーグルトソース、はちみつ、台湾産のフルーツをふんだんに使用した新感覚のデザートお好み焼。糀甘酒とヨーグルトでダブル発酵、はちみつで栄養価を高めています。味と栄養バランスに加えて台湾らしさ(南国のフレッシュフルーツ)を楽しめます。糀甘酒とフルーツのやさしい甘さがおいしい一品になりました。



【MISOラテ】 109NTD(約380円)

コーヒーに無添加みその糀美人、糀甘酒、牛乳をブレンドした、コーヒーゼリー入りのラテ。みそとラテの奇想天外に思える組み合わせも、飲んでみると、そのおいしさにびっくり。みそと糀甘酒を加えることで、甘さのなかにうまみや深みが表現された一杯に。上白糖やグラニュー糖は、精製された味が飽きやすくなるため、自然の甘味料にこだわりました。

フードコンサルタント

島田充智さんの MISOラテ レシピ動画を公開中！



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、多和  
  
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)