NEWS RELEASE

2021年1月6日
マルコメ株式会社

「LA BETTOLA da Ochiai」オーナーシェフ、落合務氏監修 大豆のお肉を和洋中の味付きで商品化

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のお肉をラインアップに含む「ダイズラボ」ブランドから、料理界の巨匠として知られる「LA BETTOLA da Ochiai」のオーナーシェフ、落合務氏の監修による「大豆のお肉　和風ブロック／同、洋風ミンチ／同、中華風フィレ」を3月上旬より全国で販売します。

コロナ禍による自炊機会の増加で大豆のお肉市場が伸長

当社は2015年に湯戻しの手間が不要なレトルトタイプの「大豆のお肉」シリーズを発売、ラインアップを拡充してきました。さまざまなシーンで注目を集め、生活者の大豆のお肉に対する関心も高まる中、新型コロナウイルスの感染拡大に伴う自粛生活で家庭内食が増えた2020年は大豆のお肉市場も大きく伸長、当社の2020年度上期計画比も150%※となりました。特に湯戻し不要のレトルトタイプはトライアル層からも高く支持されています。一方、大豆のお肉を試したことのない生活者からは、調理方法や相性の良いレシピがわからないといった声も。こうした声を受け、トライアルのハードルを下げるべく、さらなる使いやすさを追求して和洋中それぞれの下味を付けたレトルトタイプの「大豆のお肉　和風ブロック／同、洋風ミンチ／同、中華風フィレ」を商品化しました。

※ 大豆のお肉 レトルト・乾燥商品のマルコメ出荷実績（2020年4月-9月）

美味しい下味が付いた大豆のお肉で料理を短時間で簡単に

今回の3品は、和風ブロックにはかつおベース、洋風ミンチにはコンソメベース、中華風フィレには鶏がらベースの下味を付けました。高カロリーになりがちな中華料理も大豆のお肉で美味しくヘルシーに。下味処理が不要で、トライアル層だけでなく既存のリピーターにも新たな可能性としてご提案します。

「LA BETTOLA da Ochiai」オーナーシェフ・落合務（おちあい つとむ）氏プロフィール

1947年、鎌倉にて誕生。17歳で料理の道に進む。19歳でホテルニューオータニに移りフランス料理を学び、その後洋食レストラン「トップス」へ。28歳のときにフランス旅行の帰路・イタリアでイタリア料理の素晴らしさを知り、その後2年8ヶ月間、イタリアで料理を修行。日本に帰国後、1982年に東京・赤坂のイタリア料理店「グラナータ」の料理長に就任。1997年7月に東京・銀座で「LA BETTOLA da Ochiai」をオープン。日本イタリア料理界の先駆者として知られるようになる。2009年、日本イタリア料理協会の会長に就任。現在は同協会の名誉会長を務める。

商品概要

大豆のお肉 和風ブロック

内容量：80g	価格：オープン
形態：袋	発売日：2021年3月上旬
賞味期限：8ヶ月	発売地区：全国

ブロックタイプの大豆のお肉に、かつおベースの下味を付けました。レトルトタイプで湯戻し不要、すぐに調理できます。時間のかかる煮込み料理も短時間で作ることができます。

大豆のお肉 洋風ミンチ

内容量：80g	価格：オープン
形態：袋	発売日：2021年3月上旬
賞味期限：8ヶ月	発売地区：全国

ミンチタイプの大豆のお肉にコンソメベースの下味を付けました。レトルトタイプで湯戻し不要、すぐに調理できます。料理にコクと旨みを与える使いやすいミンチはこれだけでスープにもなります。

大豆のお肉 中華風フィレ

内容量：80g	価格：オープン
形態：袋	発売日：2021年3月上旬
賞味期限：8ヶ月	発売地区：全国

フィレタイプの大豆のお肉に中華風味のだしで下味を付けました。レトルトタイプで湯戻し不要、すぐに調理できます。高カロリーになりがちな中華も、大豆のお肉で美味しくヘルシーに仕上がります。

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、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）

marukome