

2021年1月6日
マルコメ株式会社

エスニックと韓国料理の人気メニュー、 ガパオライスとチャプチェを ダイズラボ惣菜の素シリーズにラインアップ！



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惣菜の素シリーズから「大豆のお肉のガパオライス/同、チャプチェ」を3月上旬より全国で販売します。

ダイズラボ惣菜の素シリーズで人気のガパオライスをチルドコーナーでも展開

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加、専門調味料が必要で自宅では作りにくい“プチ手間料理”を作れるキットの人気が高まっています。当社も、大豆のお肉にバジル、唐辛子、魚醤などを合わせ、野菜と一緒に炒めるだけでガパオライスを作れる「ダイズラボ ガパオライス」が「ダイズラボ」惣菜の素シリーズの売上構成比の約3割※を占めるまでに伸長しました。そこでこれまで青果売場で展開してきたガパオライスを今回の商品で日配売場にも投入、今後は青果とチルドコーナーの両面からご提案していきます。

※ダイズラボ惣菜の素シリーズの売上構成比(2020年9月)

韓国料理の人気メニュー、チャプチェを大豆のお肉で手軽に

「大豆のお肉のチャプチェ」はレトルトタイプの大豆のお肉、乾燥春雨、調味だれ入りで、野菜を用意するだけで韓国料理の人気メニュー、チャプチェを作ることができます。塩糀、米みそと豆みその合わせみそでクセになる甘みとコクを実現しました。ボリュームミーでありながら大豆のお肉で美味しくヘルシーな仕上がりになります。

大豆のお肉のガパオライス



内容量: 2~3人前

価格: オープン

形態: 袋

発売日: 2021年3月上旬

賞味期限: 6ヶ月

発売地区: 全国

エスニック料理のガパオライスが大豆のお肉シリーズに登場。お肉を用意しなくても、簡単にヘルシーで満足感のあるガパオライスが作れます。バジル、唐辛子、魚醤などを使い、本格的な風味に仕上げました。野菜と炒めるだけで簡単に1品作れます。

大豆のお肉のチャプチェ



内容量: 2~3人前

価格: オープン

形態: 袋

発売日: 2021年3月上旬

賞味期限: 6ヶ月

発売地区: 全国

丸大豆しょう油ときび砂糖をベースにした、ごま油の風味香る韓国風チャプチェです。塩糶と米みそ・豆みその合わせみそを使うことによる甘味とコクが特徴です。黒コショウの風味が食欲をそそります。乾燥春雨入りで、野菜を用意するだけで手軽にチャプチェを作れます。

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
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)