

# News Release

2022年1月5日 / マルコメ株式会社

## ダイズラボの惣菜シリーズに人気の韓国料理をラインアップ！ 「大豆のお肉のビビンバ」と 「大豆粉のチヂミ粉」が新登場。



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ダイズラボブランドから「大豆のお肉のビビンバ」と「大豆粉のチヂミ粉」を3月上旬より全国で販売します。

### 「第4のお肉」として、ますます関心が高まる「大豆のお肉」を使った 簡単・ヘルシーで本格的な味わいのビビンバを商品化

長期化するコロナ禍で増加した家庭内食。外食利用も多かった韓国料理を自宅で調理する人も増え、今や食卓のメニューとして浸透しつつあります。こうした韓国料理の手作りニーズを受け、ダイズラボから韓国料理の定番「ビビンバ」を商品化しました。近年、大豆のお肉は牛肉・豚肉・鶏肉に次ぐ「第4のお肉」として注目されています。日々の食事を通じた健康維持に対する意識に加えて、最近ではSDGsの観点からも関心が高まり、当社の「大豆のお肉」シリーズの出荷金額も発売初年度の2015年と比較して約4倍※となり、今後もさらなる伸長が見込まれます。「大豆のお肉のビビンバ」は、にんじんやもやしなどの野菜を用意するだけでヘルシーなビビンバを簡単に作ることができます。貝エキーストイスターソースで旨みを凝縮、ピリ辛のコチュジャンとごま油の風味で本格的な石焼き風の味わいに仕上げました。化学調味料は使っていません。

※ 2021年下期の出荷金額は見込み

### 韓国料理の定番「チヂミ」を「大豆粉」でグルテンフリーに

小麦粉、米粉に次ぐ「第3の粉」として注目される大豆粉は、小麦粉よりも糖質が控えめで高たんぱく。食物繊維が豊富で臭みが少ないため、さまざまな料理に小麦粉の代用として使えます。「大豆粉のチヂミ粉」は、大豆粉を同量の小麦粉に置き換えた場合と比較して糖質30%オフのグルテンフリーを実現。二ろと玉ねぎ、卵があれば2枚分のチヂミがフライパンで簡単に作れます。米みそ粉末と発酵調味料でタレなしでも美味しく、もちもちとした食感も楽しめます。



## 大豆のお肉のビビンバ

- 内容量：160g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

ダイズラボに韓国料理の定番・ビビンバをラインアップ。にんじんやもやしなど野菜を用意するだけでヘルシーなビビンバができます。貝エキスとオイスターソースで、旨みを凝縮。ピリ辛のコチュジャンと、ごま油の風味で本格的な石焼風の味わいに仕上がります。化学調味料は使っていません。



## 大豆粉のチヂミ粉

- 内容量：120g
- 形態：袋
- 賞味期間：13か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

第3の粉として注目されている大豆粉を使ったチヂミ粉。ニラと玉ねぎ、卵で2枚分のチヂミがフライパンで簡単に作れます。米みそ粉末と発酵調味料で、タレなしでも美味しく、もちもちとした食感も楽しめます。大豆粉を同量の小麦粉に置き換えた場合と比べて、糖質30%オフのグルテンフリー。高たんぱくで食物繊維も豊富、化学調味料は使っていません。

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)