

News Release

2023年7月11日 / マルコメ株式会社

ダイズラボに中華の巨匠、菰田欣也監修商品が新登場。 ご家庭で手軽に本格中華を。



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、「4000 Chinese Restaurant」オーナーで人気テレビ番組などでも活躍中の菰田欣也氏が、大豆のお肉で初めての監修商品となる「ダイズラボ 菰田欣也監修 四川式回鍋肉」「同、四川式麻婆茄子」「同、ニラもやし炒め」「同、四川式麻婆豆腐」を9月上旬より全国で販売します。

菰田欣也氏がこだわり抜いた大豆のお肉専用下味たれで、プロの味を再現。

食料問題や地球環境への配慮などからも注目されている大豆のお肉で本場の味を楽しめる惣菜の素4品を菰田欣也氏が初監修。下ごしらえは専用たれと合わせるだけ。四川料理のベースの一つ「ジャージャン（四川風肉みそ）」を参考に、菰田欣也氏がこだわり抜いた下味専用たれを開発しました。1〜2種類の食材を用意するだけで本格中華を手軽に調理。これまでの代替肉に対するイメージが覆される仕上がりです。

商品化に向けて限界まで粘った、4品それぞれの仕上がり。

「四川式回鍋肉」は、まろやかでコク深い味わいを持つピーシェン豆板醤を使用。辛いだけでなく、旨辛い味わいです。「四川式麻婆茄子」も日本式ではなく四川式にこだわりました。日本では麻婆茄子の一般的なイメージは麻婆豆腐の具を茄子に変えたものですが、本場中国では全くの別物。四川では酢を入れてつくるため酸味が一つの特徴になります。酸味、旨み、甘みの複雑なバランスで、麻婆茄子のイメージが覆る本場の味を楽しめます。「ニラもやし炒め」は菰田欣也氏お気に入りのオイスターソースと醤油ベースのレシピに近づけた甘辛い味わいです。こま切れ肉のような大豆のお肉スライスタイプに下味たれがしっかりと絡み、ご飯が進む一品です。「四川式麻婆豆腐」は塩麩の旨みも相まって、大豆のお肉をよりおいしく食べられる設計に。3種類の豆板醤と花椒（ホワジャオ）粉末をブレンドしたコク深い調味たれと別添の花椒オイルで、爽やかな香りと、しびれる辛さのハーモニーを味わえます。

プロフィール



菰田欣也（こもだきんや）

2004年、第5回中国料理世界大会〔中国・廣州〕個人熱菜部門で日本人初の金賞受賞。
2018年、「ファイヤーホール4000」オープン後、「4000 Chinese Restaurant」を南青山にオープン。人気テレビ番組などで活躍するほか、主な著書に「菰田欣也の中華料理名人になれる本」など。



ダイズラボ 菰田欣也監修 四川式回鍋肉

- 内容量：153g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

まろやかな辛味と香りのピーシェン豆板醤にこだわりました。キャベツとピーマンを用意すれば、食感の良い大豆のお肉スライスタイプで、手軽に四川式回鍋肉が完成します。



ダイズラボ 菰田欣也監修 四川式麻婆茄子

- 内容量：189g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

こだわりのピーシェン豆板醤に2種類の豆板醤で甘みそ主体ではない複雑な辛味と酸味が一体となる四川式麻婆茄子に。茄子としめじを用意すれば、大豆のお肉ミンチタイプで手軽につくれます。



ダイズラボ 菰田欣也監修 ニラもやし炒め

- 内容量：166g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

調味だれは、菰田欣也氏がお気に入りのオイスターソースと醤油ベースのレシピに近づけました。ニラともやしを用意すれば、こま切れ肉のような食感と相まって、ご飯が進む一品に仕上がります。



ダイズラボ 菰田欣也監修 四川式麻婆豆腐

- 内容量：180g
- 形態：袋
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年9月上旬
- 発売地区：全国

豆腐を用意すれば3種類の豆板醤と花椒（ホワジャオ）で本格的な四川式麻婆豆腐に仕上がります。別添の花椒オイルが、しびれる辛味と爽やかな香りをさらに引き立てます。

画像データは、マルコメ公式サイト>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

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
pr@marukome.co.jp

個人のお客様

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)