

# News Release

2025年1月8日 / マルコメ株式会社

## ダイズラボ、惣菜の素シリーズで人気の2商品を 乾燥タイプでラインアップ



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、ますます注目が集まっている大豆のお肉を使用したダイズラボ 惣菜の素シリーズから「ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素」「同、キーマカレーの素」を3月上旬より全国で販売します。

### 玉ねぎやピーマンと一緒に炒めるだけで人気のエスニック料理に

大豆のお肉を使った惣菜の素シリーズで人気のガパオライスとキーマカレー、専用たれと一緒に野菜と炒めるだけで仕上がります。既存品はレトルトタイプの大豆のお肉ですが、今回は乾燥タイプの大豆のお肉で商品化しました。人気のエスニック料理をコスト良く手軽に楽しむことができます。

### 食物繊維が豊富で脂質をカット、ヘルシーな大豆のお肉

豚ひき肉で作ったときと比較して「ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素」は食物繊維が1.6倍、脂質は37%カット※できます。「同、キーマカレーの素」は食物繊維が1.6倍、脂質は36%カット※されます。大豆のお肉を使用することで、ヘルシーに楽しむことができます。

※米飯を含む1人分あたりの推定値として算出



## ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素

- 内容量：88g
- 形態：箱
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

大豆のお肉乾燥タイプと専用のたれがセットになっています。玉ねぎとピーマンを用意すれば、大豆のお肉はワンパン調理で湯戻し不要。バジルとナンプラーの香りと旨み、隠し味の発酵調味料で味わい深い仕上がりに。



## ダイズラボ 大豆のお肉 キーマカレーの素

- 内容量：98g
- 形態：箱
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

大豆のお肉乾燥タイプと専用のたれがセットになっています。玉ねぎを用意すれば、大豆のお肉はワンパン調理で湯戻し不要。香り高い16種類のスパイスと発酵調味料のコクと旨みで、大豆ミートに慣れていない方にもおすすめの一品です。

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、松田  
お問い合わせフォーム

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)