

2017年7月10日
マルコメ株式会社

2017年秋冬シーズン
「ダイズラボ」
大豆粉シリーズ
新商品



ダイズラボ 大豆粉のカレールー

2017年8月下旬より全国で新発売

カレー粉を、さまざまなロカボレシピに

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883、代表取締役社長:青木時男)は「ヘルシーを、もっと美味しく」をコンセプトにした「ダイズラボ」ブランドから、糖質を約25%カット※・高たんぱく・グルテンフリーの『ダイズラボ 大豆粉のカレールー』を、8月下旬より全国で新発売いたします。

※小麦粉のカレールー(日本食品標準成分表2015版(七訂))と比較し、同量あたり糖質約25%カット

商品化の背景 / ますます高まるグルテンフリーや糖質制限へのニーズ

健康・美容意識が高まる昨今では、小麦に含まれるたんぱく質であるグルテンを食事から取り除くグルテンフリーや糖質制限を食生活に取り入れる人が増えています。一方、小麦粉や糖質を多く含む食品を避けることで、食事の楽しみが減り、ストレスからそうした生活を続けられない方も少なくありません。

そこで当社は小麦粉を大豆粉に置き換えることで、無理なく美味しく、グルテンフリーで糖質もカットできる食生活を提案しています。大豆粉は糖質が低く、グルテンを含まないだけでなく、植物性たんぱく質のソイプロテインを含むほか、食物繊維など様々な栄養素を摂取することもできるため、近年注目を集めています。

グルテンフリー、糖質制限中でもカレー料理を楽しめるように

食卓への登場頻度が高いカレーは、お子様から大人まで男女問わず幅広い層に人気のあるメニューです。通常のカレールーは小麦粉を使っているため糖質が高く、グルテンを含みます。今回、小麦粉を大豆粉に置き換えて糖質を25%(※)カット、グルテンフリーのカレールーを商品化しました。料理に使いやすい粉末タイプで、さまざまなロカボレシピにもアレンジができます。食物繊維も豊富で、ヘルシー志向の方も楽しめます。

※小麦粉のカレールー(日本食品標準成分表2015版(七訂))と比較し、同量あたり糖質約25%カット



商品イメージ



ダイズラボ 大豆粉のカレールー

| | |
|------------|----------------|
| 内容量: 120g | 価格: オープン |
| 形態: 袋 | 発売日: 2017年8月下旬 |
| 賞味期限: 12ヶ月 | 発売地区: 全国 |

小麦粉の代わりに大豆粉を使用したカレールー。小麦粉を使用したカレールーと比べて1人前25%の糖質カット※を実現。グルテンフリー、高たんぱくであるほか、食物繊維が豊富。粉末タイプでカレー以外にも、さまざまな料理にアレンジ可能。商品がおいしく、楽しく、適正糖質であることを示す「ロカボマーク」付き。

※小麦粉のカレールー(日本食品標準成分表2015版(七訂))と比較し、同量あたり糖質約25%カット

■ロカボマークとは？

食・楽・健康協会が提唱、推奨している「おいしく、たのしく、適正糖質を心がけた食生活」を送るため、商品が適正糖質であることを示すマークです。



『ダイズラボ 大豆粉のカレールー』 アレンジメニュー例



大豆のお肉のシンプルカレー

ダイズラボ『大豆粉のカレールー』と『大豆のお肉』を使用したシンプルなカレーライスです。おいしく、楽しみながら、糖質、脂質、コレステロールが抑えられます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田

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)

商品画像データは、マルコメオフィシャルサイト>企業情報>プレスリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。