

2018年1月11日
マルコメ株式会社

ダイズラボ
人気の惣菜と
冷凍タイプが新登場

ダイズラボから 辛さの違う2品、「麻婆豆腐の素 甘口／辛口」と 画期的な「冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」を新発売

2018年3月上旬より
全国で発売



ヘルシー志向の方に嬉しい、新しい食習慣を促すラインアップ

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、昨今ますます注目を集める大豆のお肉を使った新商品を「ダイズラボ」ブランドから、3月上旬より全国で新発売します。今回は具沢山の「麻婆豆腐の素 甘口」「麻婆豆腐の素 辛口」と、これまでにない画期的な「冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ」を商品化しました。

人気が高まる大豆のお肉、豆腐売場で合わせ買いを訴求

ヘルシー志向の方を中心に広がりみせる大豆のお肉。当社は独自の技術で大豆のお肉が持つ独特の臭みや苦みを抑えることに成功しました。今回商品化した「麻婆豆腐の素」甘口と辛口の2品は、惣菜の素で多用されている化学調味料を使っていません。豆腐を加えるだけで簡単に作ることができ、他社と比較して具の量が多く(※)食べ応えがあります。高カロリーのイメージがある中華料理ですが、グルテンフリーで健康を気にされる方にも安心です。子どもにも食べやすい甘口と、ピリリと辛みのきいた辛口で、本格的な味わいを楽しめます。

※2017年マルコメ調べ

レトルトや乾燥タイプの課題を解決する冷凍タイプの大豆のお肉を商品化

「開封すると一度で使い切る必要があるレトルトタイプは少量使いができない」「湯戻しが必要な乾燥タイプは手間がかかる」といったお客様からの声をカタチにした画期的な冷凍タイプを商品化しました。湯戻し不要で、お弁当や1人分の調理といった少量使いもできます。長期保存も可能で、冷凍野菜と一緒にストックしておけば調理の際も便利に使えます。通常のミンチ肉と合挽にしても、野菜の割合が高まってヘルシーに美味しく味わえます。



ダイズラボ 麻婆豆腐の素 甘口

内容量:200g	価格:オープン
形態:スタンドパウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

肉の代わりに大豆のお肉を使った麻婆豆腐の素は、豆腐を加えるだけで簡単に作ることができます。大豆のお肉をたっぷり使用することで、食べ応えがあります。グルテンフリーにこだわり、ヘルシー志向の方にも嬉しい仕上がりになりました。子どもにも食べやすい甘口タイプは旨みもまろやかです。



ダイズラボ 麻婆豆腐の素 辛口

内容量:200g	価格:オープン
形態:スタンドパウチ	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

肉の代わりに大豆のお肉を使った麻婆豆腐の素は、豆腐を加えるだけで簡単に作ることができます。大豆のお肉をたっぷり使用することで、食べ応えがあります。グルテンフリーにこだわり、ヘルシー志向の方にも嬉しい仕上がりになりました。辛口タイプは豆板醤やオイスターソース、ごま油をきかせた、ピリリと辛い本格的な味わいを楽しめます。



ダイズラボ 冷凍 大豆のお肉 ミンチタイプ

内容量:200g	価格:オープン
形態:チャック付き袋	発売日:2018年3月上旬
賞味期限:12ヶ月	発売地区:全国

大豆のお肉ミンチタイプが冷凍になりました。湯戻しが不要で、お弁当や1人分の調理といった少量使いにも最適です。冷凍のまま、加熱調理に使用して長期保存も可能です。通常の肉に混ぜても、ヘルシーで美味しく味わえます。

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。

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)