

2020年1月8日

マルコメ株式会社

## 人気のミンチタイプを味付きそぼろで新発売



## そのままでも、さまざまな料理のアレンジにも最適

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大豆のお肉をラインアップに含む「ダイズラボ」ブランドから「大豆のお肉の味付きそぼろ」を3月上旬より全国で販売します。

### 第4のお肉として、ベジタリアンの方だけの選択肢ではなくなっている現状

当社は2015年に湯戻しの手間がかからないレトルトタイプの「大豆のお肉」シリーズを発売、ラインアップを拡充してきました。昨今ではさまざまなシーンで注目を集め、生活者の大豆のお肉に対する関心も高まっています。ヴィーガンやベジタリアンの方はもとより、肉好きの方の“最近、すこし食べ過ぎたので今日は大豆のお肉にしておこう”といった、罪悪感のない食事を意味する“ギルトフリー”のニーズにお応えするために、今回は湯戻しも水切りも不要で、開封後そのまま使える味付きそぼろを商品化しました。脂の多い畜肉と違って、冷めても白く固まらず、加熱調理を必要としないため、お弁当のおかずにも最適です。

### トライアル層から最も支持されているミンチタイプ

当社の大豆のお肉シリーズには、湯戻しが必要な乾燥、湯戻しも水切りも不要なレトルト、小分け使いに便利な冷凍があります。形状はミンチタイプとフィレタイプ、ブロックタイプで、大豆のお肉を初めて試される方からは、使いやすいレトルトのミンチタイプが最も支持されています。今回の味付きそぼろは、レトルトのミンチタイプをベースに甘辛い味付けで仕上げました。そのままでもおいしく、さまざまな料理のアレンジにも使いやすいため、忙しい朝でも手軽においしくギルトフリーなメニューを楽しめます。



## 大豆のお肉の味付きそぼろ

内容量：60g

価格：オープン

形態：袋

発売日：2020年3月上旬

賞味期限：8ヶ月

発売地区：全国

大豆のお肉はレトルトのミンチタイプを使用した、味付きそぼろです。そのままでもおいしく、卵焼きや野菜炒めのトッピングなど、さまざまな料理のアレンジにも最適です。

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>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  
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、植田  
[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)