

News Release

2022年1月5日 / マルコメ株式会社

手を汚さず、専用パッケージで簡単調理！ ダイズラボに、家庭料理の人気メニュー 「ハンバーグ」と「ぎょうざ」が新登場。



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ダイズラボブランドから「大豆のお肉のハンバーグミックス」と「大豆のお肉のぎょうざミックス」を3月上旬より全国で販売します。

コロナ禍で高まった家庭内食ニーズにお応えする 家庭料理の人気メニューをダイズラボで商品化

長期化するコロナ禍で「料理疲れ」「簡便・時短」「マンネリ化」の声があがる一方、「日々の食事を通じた健康維持」「手づくり」など生活者のニーズは多様化しています。ダイズラボの惣菜シリーズは「ヘルシーを、もっと美味しく」というコンセプトのもと、より簡単に手づくりできるラインアップとして展開してきました。今回は家庭料理の人気メニューから、手間がかかるため簡単に美味しく手づくりしたいというニーズにお応えする「大豆のお肉のハンバーグミックス」と「大豆のお肉のぎょうざミックス」の2品を商品化しました。

専用パッケージに材料を入れて外から揉み込むだけ 手を汚さず簡単にハンバーグ、ぎょうざのタネが完成

「大豆のお肉のハンバーグミックス」は、大豆のお肉の乾燥ミンチと調味粉がセットになっています。専用のパッケージに挽肉と玉ねぎなどを入れて揉み込むと、大豆のお肉が3倍程度のボリュームになったハンバーグのタネが完成。洗い物も少なくて済みます。化学調味料を使わず、黒こしょうをきかせた本格的な味わいです。「大豆のお肉のぎょうざミックス」も大豆のお肉の乾燥ミンチと調味粉がセットになっているため、専用のパッケージに挽肉とニラなどを入れて揉み込むだけで、大豆のお肉が3倍程度のボリュームになったぎょうざのタネが作れます。化学調味料を使わず、にんにくとしょうがの風味にこだわりました。挽肉を、木綿豆腐にすればベジハンバーグ、ベジぎょうざになります。専用パッケージで手を汚さず、揉み込みながら楽しく調理できます。



大豆のお肉のハンバーグミックス

- 内容量：60g
- 形態：袋
- 賞味期間：4か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

専用パッケージに挽肉と玉ねぎなどを入れて袋の外から揉み込むと、大豆のお肉が3倍程度のポリウムになったハンバーグのタネができます。挽肉を木綿豆腐にすれば、ベジバーグに。黒こしょうをきかせた本格的な味わいで、化学調味料を使っていません。



大豆のお肉のぎょうざミックス

- 内容量：68g
- 形態：袋
- 賞味期間：4か月
- 価格：オープン
- 発売日：2022年3月上旬
- 発売地区：全国

専用パッケージに挽肉とにらなどを入れて袋の外側から揉み込むと、大豆のお肉が3倍程度のポリウムになったぎょうざのタネができます。挽肉を木綿豆腐にすれば、ベジぎょうざになります。にんにくとしょうがの風味にこだわりました。化学調味料は使っていません。

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
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)