

News Release

2023年1月5日 / マルコメ株式会社

こま切れ肉のような使いやすさで料理の幅が広がる、大豆のお肉に新形状のスライスタイプが新登場。



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、近年ますます注目が集まっているダイズラボの
新商品「大豆のお肉スライス 乾燥タイプ」「同、レトルトタイプ」（加食商品）と「大豆のお肉スライス」（日配
商品）を3月上旬より全国で販売します。

こま切れ肉のような使いやすさで和洋中あらゆるメニューに

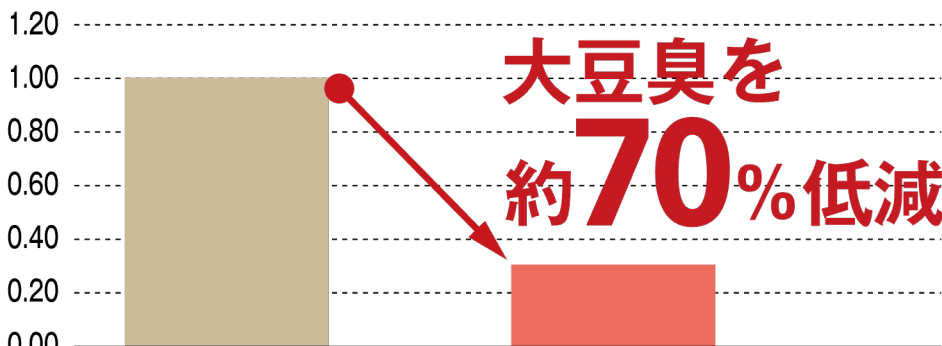
栄養豊富な大豆のお肉は食料問題や地球環境への配慮といった観点からも近年ますます注目されています。今回、あらたな
形状としてスライスタイプを商品化。乾燥タイプは湯戻しの時間を短縮、さらに使いやすくなりました。こま切れ肉の形状
でメニューの幅が広がります。たれやソースが絡みやすい表面の凹凸感、食感にもこだわりました。

原材料を脱脂大豆から丸大豆に変更、従来品よりも大豆臭を約70%カット

今回、原材料を脱脂大豆から丸大豆に変えたことで大豆特有の香りを約70%カットしました。従来品に含まれていた小麦
アレルギーもなく、動物性原料も使用していません。

大豆のお肉の香気成分分析結果（スライスタイプで比較）

大豆のお肉に含まれる下記3つの香気成分を分析
ヘキサナール、1-オクタナール、ノナナール



※当社調べ



ダイズラボ 大豆のお肉スライス 乾燥タイプ

- 内容量：90g
- 形態：チャック付き袋
- 賞味期間：12か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年3月上旬
- 発売地区：全国

原材料に丸大豆を使用した乾燥タイプのスライスです。従来品の乾燥タイプより水や湯で戻す時間が短くなりました。こま切れ肉の形状でメニューの幅が広がります。たれやソースが絡みやすい表面の凹凸感で、食感にもこだわりました。動物性原料不使用です。



ダイズラボ 大豆のお肉スライス レトルトタイプ

- 内容量：90g
- 形態：袋
- 賞味期間：9か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年3月上旬
- 発売地区：全国

原材料に丸大豆を使用したレトルトタイプのスライスです。開封後、そのまま調理できます。こま切れ肉の形状で、メニューの幅が広がります。たれやソースが絡みやすい表面の凹凸感で、食感にもこだわりました。動物性原料不使用です。※本商品は加食部門向けです。



ダイズラボ 大豆のお肉スライス

- 内容量：80g
- 形態：袋
- 賞味期間：9か月
- 価格：オープン
- 発売日：2023年3月上旬
- 発売地区：全国

原材料に丸大豆を使用したレトルトタイプのスライスです。開封後、そのまま調理できます。こま切れ肉の形状で、メニューの幅が広がります。たれやソースが絡みやすい表面の凹凸感で、食感にもこだわりました。動物性原料不使用です。※本商品は日配部門向けです。

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

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

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)