

2021年2月16日

～大豆ミートをもっと身近に、炒め物タイプとサラダチキンタイプ～

「まるでお肉！」シリーズより5品を新発売

伊藤ハム株式会社は、まるでお肉のような食感・味・香りに仕上げた、大豆ミート商品「まるでお肉！」シリーズより、炒め物タイプの「焼肉炒め」、「うま塩炒め」、「にんにく味噌炒め」と、サラダチキンタイプの「ハーブ&レモン」と「ペッパー&ガーリック」の5品を発売します。

※本品は、お肉の代わりに大豆たん白を使用しています。本品は、食肉を使用しておりません。

多様化するライフスタイルの中で、肉・魚に次ぐ第3のたんぱく質の選択肢として大豆ミート関連商品が市場に増え、スーパーだけではなく外食やコンビニエンスストアでも展開されるようになっていきます。特に2020年は大豆ミート関連商品が多く発売されました。

弊社が2020年に発売した大豆ミート商品「まるでお肉！」シリーズもご好評いただいております。3人に1人は購入意向を示していただいております（当社調べN=400）です。今回はより身近なシーンでご使用いただける炒め物タイプとサラダチキンタイプを発売します。



炒め物タイプ



サラダチキンタイプ

【商品特長】**ポイント① 「大豆ミート」をもっと身近に、いつもの商品の置き換えに**

大豆ミートをより身近に感じていただける、ご家庭の野菜と炒め合わせるだけで手軽におかずが完成する「炒め物タイプ」と、サラダや麺のトッピングにぴったりの「サラダチキンタイプ」です。

ポイント② 「大豆たん白」を主原料に、お肉のようなおいしさ

「まるでお肉！」シリーズは、お肉を使わず大豆たん白を主原料とした商品です。伊藤ハムの長年の加工品のノウハウを生かし、食感・味・香りともまるでお肉のようなおいしさに仕上げました。

ポイント③ 第3のたんぱく質として選ぶ楽しみを提供するメニュー全12種類

ご好評いただいている揚げ物系や肉だんご・ハンバーグ系に加えて、新たに5品を発売することで、バラエティに富んだ全12種類になりました。

①大豆ミートの焼肉炒め	②大豆ミートのうま塩炒め	③大豆ミートのにんにく味噌炒め
		
<p>玉ねぎと炒めて簡単4分。食べ応えのある大豆ミートにガーリックと豆板醤を使用したパンチのある特製だれを使用しました。</p>	<p>玉ねぎと炒めて簡単4分。シチリア産レモン果汁と黒胡椒を使用した塩だれと、食べ応えのある大豆ミートを絡めました。</p>	<p>なすと炒めて簡単4分。食欲そそるにんにくと赤味噌を使用し、大豆ミートのそばろと絡めました。</p>
④大豆ミートのサラダチキンタイプ ハーブ&レモン	⑤大豆ミートのサラダチキンタイプ ペッパー&ガーリック	
		
<p>ほんのり香るハーブとレモンを使用した大豆ミートのサラダチキンタイプです。</p>	<p>ペッパーをまぶし、ガーリックをほんのり利かせた大豆ミートのサラダチキンタイプです。</p>	

- 【商品名 & 内容量】
- ①まるでお肉！大豆ミートの焼肉炒め 165 g
 - ②まるでお肉！大豆ミートのうま塩炒め 165 g
 - ③まるでお肉！大豆ミートのにんにく味噌炒め 170 g
 - ④まるでお肉！大豆ミートのサラダチキンタイプハーブ&レモン 100 g
 - ⑤まるでお肉！大豆ミートのサラダチキンタイプペッパー&ガーリック 100 g

- 【希望小売価格】
- ①②③ 330円(税込)
 - ④⑤ 280円(税込)

【発売地区】 全国

- 【発売時期】
- ①②③ 2021年3月1日
 - ④⑤ 2021年3月16日

次ページに続く

まるでお肉！シリーズ既存品

大豆ミートのやわらかカツ	大豆ミートのハムカツ	大豆ミートのメンチカツ	
			
大豆ミートのからあげ	大豆ミートのナゲット	大豆ミートの肉だんご	大豆ミートのハンバーグ
			

<p>本リリースに関するお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、眞島 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112</p>
<p>商品に関するお客様のお問い合わせ先</p>	<p>伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186</p>