

2022年3月2日



～ たんぱく質摂取の選択肢を広げる！「大豆ミート」商品 ～

「まるでお肉！」シリーズから

「大豆ミートのこく旨カレー・大豆ミートの濃厚シチュー」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、「大豆ミートのこく旨カレー」「大豆ミートの濃厚シチュー」を発売します。「まるでお肉！」シリーズは全14種類。お客様に、選ぶ楽しさをご提供します。

※本シリーズは、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。

【商品特長】**ポイント① 1人前が嬉しい定番※メニュー**

大豆ミート市場は拡大傾向にあり、注目度もあがっています。そこで、「大豆ミート」をより多くの方に気軽に楽しんでいただけるよう、食卓の定番※メニューである「カレー」「シチュー」を発売します。作るのに手間がかかり、大量にできてしまう煮込み料理。こちらの商品は1人前なので、食べたいときにさっと温めるだけでお召し上がりいただけます。

※肉類使用メニューの食卓出現ランキング：「カレー」1位、「シチュー」22位。ご家庭で馴染みある定番メニューと考えられます。（株式会社ライフスケープマーケティングの食MAP®データより、期間2020年10月～2021年9月）

ポイント② 「ごろっと具材」と「濃厚ソース」で満足感もしっかり

「代替としてしかたなく・・・」ではなく、楽しくおいしく大豆ミートを食卓に取り入れていただけるよう、大豆ミートの食感などにこだわりました。大人のひと口大位のサイズで、お肉らしい繊維感もあるので食べ応え抜群。また、コク・濃厚感のあるソースを使用し、いつものカレー・シチューとまるで同じ！なメニューに仕上げました。

**【商品名 & 内容量】** ①まるでお肉！大豆ミートのこく旨カレー 180g

②まるでお肉！大豆ミートの濃厚シチュー 180g

【希望小売価格】 各330円（税込）**【保存温度】** 10℃以下**【発売地区】** 全国**【発売時期】** ①② 2022年3月10日

次ページへ続く

<既存品>

大豆ミートのからあげ (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのナゲット (保存温度：10℃以下)	大豆ミートの肉だんご (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのハンバーグ (保存温度：10℃以下)	
				
大豆ミートのやわらかカツ (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのハムカツ (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのメンチカツ (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのジャーキー (保存温度：常温)	大豆ミートのジャーキー辛口 (保存温度：常温)
				
大豆ミートの焼肉炒め (保存温度：10℃以下)	大豆ミートのうま塩炒め (保存温度：10℃以下)	大豆ミートの にんにく味噌炒め (保存温度：10℃以下)		
				

本リリースに関するお問い合わせ先	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、太田 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
商品に関するお客様のお問い合わせ先	伊藤ハム お客様相談室 フリーダイヤル:0120-01-1186

※本資料は、東商記者クラブ、大阪商工記者会に配布します。