

News Release

2024年7月10日 / マルコメ株式会社

多くのトップアスリートを支える加藤超也シェフ監修、 美味しい栄養バランス「超万能だいた肉みそ」を新発売。



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、多くのトップアスリートの食事をサポートする加藤超也シェフ監修「超万能だいた肉みそ」をダイズラボの新商品として9月上旬より全国で販売します。

トップアスリートの栄養バランスを美味しく仕上げた逸品

高たんぱくで低脂質の大豆ミートは、ヘルシーだけでなく環境にやさしく常温保存できる点から、防災食としても注目されています。今回はプロアスリートの食事を支える加藤超也シェフに監修を依頼。栄養バランスと、さまざまな料理にもアレンジできる味にとことんこだわり、大豆ミートを「超万能」と呼ぶに相応しい肉みそに仕上げました。担々麺だけでなく、冷奴やおにぎりなど、さまざまな料理にアレンジしやすい味わいです。時間がない時でも、たんぱく質を手軽に摂取しやすいように小分け仕様になりました。原材料には加藤シェフが愛用する「生みそ糀美人」「国産大豆のお肉」「糀甘酒」「糀みつ」を使用。当社のエッセンスが、ギュッと詰まった新商品です。

商品概要



ダイズラボ 超万能だいた肉みそ

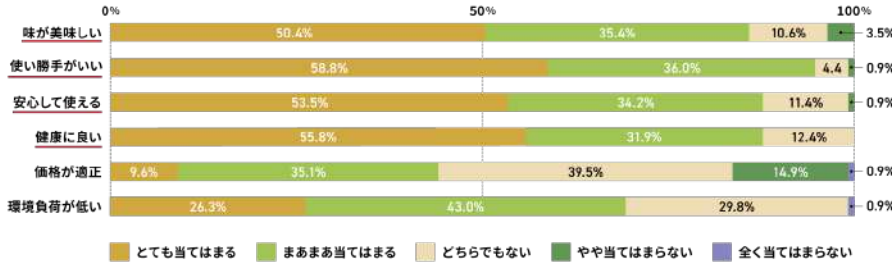
- 内容量：100g（50g×2袋）
- 形態：袋
- 賞味期間：9か月（暫定）
- 価格：オープン
- 発売日：2024年9月上旬
- 発売地区：全国

国産大豆のお肉、生みそ糀美人、糀甘酒、糀みつなど、アスリート専属シェフの加藤超也シェフこだわりの原料で商品化。しょうがとんにくをきかせた少しピリ辛な味付けで、さまざま料理に使える超万能肉みそです。うま味調味料、動物性原料を使っていません。

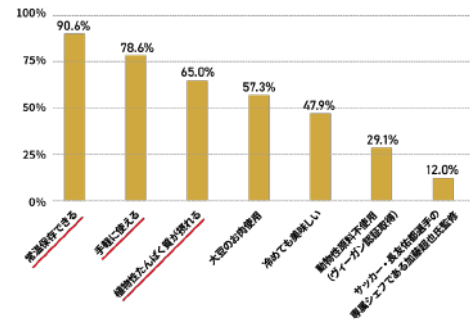
テストモニターでは常温保存や手軽さが高評価、美味しさへの評価も

料理SNS「スナップディッシュ」を運営するスナップディッシュ株式会社（本社：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）協力のもと、同アプリのユーザーを対象に発売前の「超万能だいた肉みそ」でテストモニターを実施しました。味や使用感など、「だいた肉みそ」を使った印象を6項目について聞いたところ、「当てはまる（とても当てはまる+まあまあ当てはまる）」の回答率が高かった項目は「使い勝手がいい」（94.7%）「安心して使える」（87.7%）「健康に良い」（87.6%）「味が美味しい」（85.8%）となりました。大豆ミート全般に対するアンケートでは「味が美味しい」という回答が59.2%だったため、美味しさへの評価が高まっていることを確認できました。評価が高いポイントとして「常温保存できる」（90.6%）「手軽に使える」（78.6%）「植物性たんぱく質が摂れる」（65.0%）が上位にきたほか、保管のしやすさや使い勝手の良さなどの特徴が高く評価されました。

お試しいただいた「だいた肉みそ」の印象について当てはまるものをすべてお選びください。



「だいた肉みそ」の特徴で評価が高いポイントを、当てはまるものすべてお選びください。



調査概要

- ・調査方法：Snapdish登録ユーザーのうち「超万能だいた肉みそ」新商品シークレットモニター150名に募集
 - ・調査期間：2024年6月14日～6月20日
 - ・回答人数：117名（メールによるWebアンケート）
- ※小数点以下を四捨五入しているため、合計が100%とならない場合があります。

プロフィール



加藤超也（かとうたつや）

イタリア料理店のシェフを経て、2016年よりサッカー・長友佑都選手の専属シェフに就任。株式会社Cuoreに所属。科学的根拠と機能性の高い料理をテーマに多くの競技でトップアスリートをサポート。厳選食材を使ったプレミアムポタージュブランド「THE POTAGE」のプロデュース。著書に『今日もお疲れさま！ 超回復めし』（主婦の友社）、『食べて脂肪が燃える魔法のレシピ』（幻冬舎）など。

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、片山
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)