

# News Release

2025年1月8日 / マルコメ株式会社

## ダイズラボ、惣菜の素シリーズで人気の2商品を 乾燥タイプでラインアップ



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大豆のお肉を使用したダイズラボ 惣菜の素シリーズから「ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素」「同、キーマカレーの素」を3月上旬より全国で販売します。

### 玉ねぎやピーマンと一緒に炒めるだけで人気のエスニック料理に

大豆のお肉を使った惣菜の素シリーズで人気のガパオライスとキーマカレー、専用たれと一緒に野菜と炒めるだけで仕上がります。既存品はレトルトタイプの大豆のお肉ですが、今回は乾燥タイプの大豆のお肉で商品化しました。人気のエスニック料理をコストパルしく手軽に楽しむことができます。

### 食物繊維が豊富で脂質をカット、ヘルシーな大豆のお肉

豚ひき肉で作ったときと比較して「ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素」は食物繊維が1.6倍、脂質は37%カット※できます。「同、キーマカレーの素」は食物繊維が1.6倍、脂質は36%カット※されます。大豆のお肉を使用することで、ヘルシーに楽しむことができます。

※米飯を含む1人あたりの推定値として算出



## ダイズラボ 大豆のお肉 ガパオライスの素

- 内容量：88g
- 形態：箱
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

大豆のお肉乾燥タイプと専用のたれがセットになっています。玉ねぎとピーマンを用意すれば、大豆のお肉はワンパン調理で湯戻し不要。バジルとナンプラーの香りと旨み、隠し味の発酵調味料で味わい深い仕上がりに。



## ダイズラボ 大豆のお肉 キーマカレーの素

- 内容量：98g
- 形態：箱
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年3月上旬
- 発売地区：全国

大豆のお肉乾燥タイプと専用のたれがセットになっています。玉ねぎを用意すれば、大豆のお肉はワンパン調理で湯戻し不要。香り高い16種類のスパイスと発酵調味料のコクと旨みで、大豆ミートに慣れていない方にもおすすめの一品です。

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。

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)