

【堂々の楽天ランキング1位獲得！】

マイルーティーン 鶏むね肉専用漬けダレ

『鶏むね肉はごはんつぶ』

12/6(火)の発売前から注目度が高まっています！

プロテインやスポーツサプリメントなど革新的な商品を展開し、健康食品部門を強化している株式会社ウエニ貿易（本社：東京都台東区、代表取締役社長：宮上光喜）が展開しているプロテインブランド「マイルーティーン」から発売される、毎日飽きずに鶏むね肉を食すための鶏むね肉専用の漬けダレ『鶏むね肉はごはんつぶ（塩こうじ味/ピリ辛こうじ味）』が堂々の楽天ランキング1位を獲得しました。同商品は、目標のために健康的なボディをつくるために、毎日鶏むね肉を主食としている“筋トレ民”の鶏むね肉を美味しく食べたいという声にお応えし、先日応援購入サービス「楽天市場クラウドファンディング」限定で先行販売した商品で、発売前から期待を集めています。



調味料> 鶏 ダイアリーランキング (2022/2022/10/8)
調味料> 鶏ランキング (2022年9/29 12:35、9/30 05:19、10/8 13:05.)

堂々の楽天ランキング1位入賞！



ジャンル1位を獲得！
ありがとうございます。



【商品の特長】

1 国産の「国産米こうじ」を使用

“麴”には麴菌が作る酵素が豊富に含まれており、漬け込むだけで簡単にお肉を軟らかくし口当たりをよくしたり、ヘルシー志向の方や美容の面でも非常に注目されている発酵食品としても有名です。

2 毎日飽きずに食べられる2種の味をご用意

どちらも塩こうじをベースに、旨味をより引き出せる副成分を多数配合し、程よい塩加減とふんわり香る柚子果汁がさっぱりと鶏肉の旨さを引き立てる塩こうじ味と、コチュジャンや味噌の甘みとコクのあるピリッと辛味の効いたピリ辛こうじ味が、漬け込むだけでお肉をやわらかくし、これ一本で美味しく味付けすることができます。

3 脂質も抑え、塩の代用としてもご使用可能

旨味を引き出す副成分を配合しながらも、脂質は0.1g※に抑え、またこれ一本で美味しく味付けすることが出来、味も締まる為、過剰に塩分を摂取する心配がなく、塩分を気にされている方にもおすすめです。

4 創業140年続く、食品製造技術を誇る「宮島醤油株式会社」監修・製造の漬けダレ

明治15年(1882年)に佐賀県唐津に創業した宮島醤油株式会社が監修・製造。醤油・味噌を作り続けて140年の伝統的発酵技術を余すところなく用いた妥協のない美味しい鶏むね肉専用の漬けダレを開発いたしました。

※塩こうじ味/大さじ1杯あたり

株式会社ウエニ貿易
ヘルス&ビューティ事業部
担当：PRチーム
E-MAIL：cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL：03-5815-5707
FAX：03-5815-5305
URL：https://ueni.co.jp/

【商品概要】

- 商品名 : MY ROUTINE 鶏むね肉はごはんつぶ
- フレーバー : 塩こうじ味/ピリ辛こうじ味
- 容量 : 200mL
- 価格 : 980円(税込)
- 発売日 : 12/6(火)~公式オンラインショップ
「MY ROUTINE ONLINE SHOP」、
MY ROUTINE 楽天市場店
- 販売者 : 株式会社ウエニ貿易
- お客様からのお問い合わせ先
: フリーダイヤル0120-487-402



左:塩こうじ味/右:ピリ辛こうじ味



▶マイルーティーン 鶏むね肉はごはんつぶ商品ページ

開発の経緯 ① コロナ禍による健康志向の高まりと鶏肉消費の増加

◎平成24年度のサラダチキンブームを機に爆増

「鶏肉は、昭和35年の1人当たりの消費量は年間で約1kgでしたが、令和元年度の消費量は10倍以上の13.9kgまで増加しました。平成24年度に豚肉を追い越し、最も多く消費されているお肉です。」

(資料:農林水産省「食料需給表」注:消費量は、国内生産量、輸出入量、在庫の増減、人口等から算出された1人1年あたり供給純食料と同等とする。<食料需給表より抜粋>)

また、コロナ禍で自宅で過ごすことも多くなり、自宅でトレーニングをする人が増えたり、また昨今のスポーツやフィットネスブームによる身体づくりのための食事を見直す人も増え、高タンパク且つ低カロリーで、お財布にもやさしい食材として健康志向の高まりと共に鶏むね肉が注目されています。



開発の経緯 ② やっぱり凄い!トレーニーの神食材!?

◎タンパク質が豊富な鶏むね肉

「食べないでやせる」から「積極的に栄養を取り入れて身体を作る」という健康志向の変化から、ダイエットや健康的なメリハリボディを作るためにもタンパク質は必要不可欠な栄養素です。中でも鶏むね肉に豊富に含まれる栄養素「イミダゾールジペプチド」は疲労回復効果が高いと言われ、身体づくりに興味がある人の中で話題にもなったのも記憶に新しいところです。

また、なんととっても鶏むね肉(皮なし生)100gあたりのタンパク質量は、約24g(日本食品標準成分表2020年版<八訂>より)とタンパク質が豊富なため、トレーニングする人達の神食材としても選ばれています。

やっぱりすごい鶏むね肉
鶏むね肉はタンパク質が豊富

トレーニーの神食材!!

卵1個(60g)あたり **7g** ※1

鶏むね肉100gあたり **24g** ※2

※1 全卵/生 7.3g
※2 半/皮なし/生 24g 出典:日本食品標準成分表2020年版(八訂)

開発の経緯 ③ 巷で囁かれた鶏むね肉の存在

◎競技者やトレーニーの日々の苦悩や試練に共感

マイルーティーンは、アスリートを応援するブランドとして様々なジャンルのアスリートをサポートしています。

サポートしている競技者の食事を伺うと、「年に1回だけ、好きなものを存分に食べる日以外、毎日鶏むね肉を食べています」とか「身体づくりのために、鶏むね肉はほぼ毎日食べています」という反面、“パサパサ感に飽き飽きする事もある”、“いつもワンパターンな調理法になってしまう”、“どうしても飽きずに美味しく食べられるかをいつも考えている…”と鶏むね肉に対する共通した悩みを持っていることが分かりました。

鶏むね肉は、鶏もも肉と比べ、脂肪がほとんどない分、淡泊で加熱すると水分が外に出てパサつきがちになります。サポートをしている競技者やトレーニーの苦悩や試練に共感し、「365日、飽きずに鶏むね肉を美味しく食べる特別な漬けダレを開発しよう」という結論に辿りつき、構想1年以上、開発に1年の歳月を費やし、納得のいくダレがようやく完成しました。



株式会社ウエニ貿易 ヘルス&ビューティ事業部
マイルーティーンブランドマネージャー
昆沙賀泰文氏

株式会社ウエニ貿易
ヘルス&ビューティ事業部
担当: PRチーム
E-MAIL: cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL: 03-5815-5707
FAX: 03-5815-5305
URL: https://ueni.co.jp/

プレスリリースに関する
お問い合わせ

【マイルーティーン ブランドコンセプト】

MY ROUTINE

動く。歩く。走る。働く。笑う。泣く。食べる。私達の毎日は、「動詞」でできている。からだやこころを動かすこと、つまり生きることそのものが、スポーツなんだと思う。MY ROUTINEは、日々の暮らしの中の健やかさをサポートし、あなたのルーティーンとなって、より前向きに、より充実した毎日が過ごせるよう応援するブランド。

ブランドサイト <https://www.myroutine.jp>

商品ラインナップ

プロテインを中心にコラボレーション商品など革新的な商品開発を行い、スポーツサプリメントやタンパク質高配合カレーなどカテゴリーを広げたラインナップとなっています。

MY ROUTINE MAX



(左から) パワーチョコレート風味 / スティックバニラ風味 / マッスルストロベリー風味 / ストロングバナナ風味
パンプマスカット風味/アクセラレモネード風味

「MY ROUTINE MAX (マイルーティーン マックス) 700g」は、1食あたりタンパク質量25g以上、**最大26.8g 摂取できる**配合量を実現しています。(フレーバーにより異なります。)

なりたいカラダを共に目指し自分を高めて、打ち勝つ*強さと身体づくりをサポートします。
ホエイプロテイン (WPC)100%使用し、吸収スピードが早く、さらにHMB成分を1食あたり35mg配合。
プロテインの効果をより高めます。

*グルタミン酸含有

MY ROUTINE MAX SUPPLEMENT



マイルーティーン MAX
HMBmax3500



マイルーティーン MAX
BCAA5600

MY ROUTINE CURRY



マイルーティーン カレー
中辛



マイルーティーン カレー
うま激辛

株式会社ウエニ貿易

時計、ファッション雑貨、フレグランス等のブランドを取り扱う専門商社です。
海外ブランド品の輸入卸において業界ナンバーワンのシェア (※) を持っています。

輸入卸として長年培ってきた実績とノウハウを礎に、日本正規代理店・オリジナルブランドの事業も展開。フレグランスではサムライやジャガー、グレの総代理店を務める一方、メーカーとしてアクアシャボンブランドの開発や、多方面の一流タレントと商品を共同開発する等、幅広いビジネスモデルで多数のブランドを展開しています。

(※自社調べ)

株式会社ウエニ貿易
ヘルス&ビューティ事業部
担当：PRチーム
E-MAIL : cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL : 03-5815-5707
FAX : 03-5815-5305
URL : <https://ueni.co.jp/>

MY ROUTINE PERSONAL

「一人ひとりのワークアウトにフィットする、自分のためのプロテイン」をコンセプトに、妥協することなく理想を追求する方におすすめな「TRAINING PROTEIN」とナチュラルなダイエットライフを送りたい方におすすめな「DIET PROTEIN」2ラインを展開。

どちらも牧草飼育（グラスフェッド）のみで育てた乳牛由来のホエイプロテインを配合し、「TRAINING PROTEIN」は、WPIブレンドで、トレーニング後のタンパク質摂取スピードを高め、さらにマッスルコラーゲンと不足しやすい乳酸菌22種も配合（殺菌末）。「DIET PROTEIN」は、カゼインブレンドで、腹持ちよく持続的にタンパク質を身体に取り込みやすい成分設計にし、食物繊維（難消化性デキストリン）と不足しがちな乳酸菌22種も配合（殺菌末）しています。



（左から）リッチカカオ風味・フレッシュマンゴー風味・サワーベリー風味・ミックスフルーツ風味・アロエヨーグルト風味・オイモ風味

MY ROUTINE momo WHEY PROTEIN

「もっとキレイに、もぎたてボディへ。」キュッと丸く、美しいラインをめざし、美しく健康でいたい、女性向けのシリーズです。吸収スピードの違う2種のプロテイン（ホエイ・ソイ）を配合し、持続的にタンパク質を身体に取り込みやすい設計に。また、美容に嬉しいコラーゲン&食物繊維（難消化性デキストリン）を配合し、女性らしい美ボディをサポートします。



（左から）マイルーティーン MOMOフレッシュピーチ風味・マイルーティーン MOMOピーチベリー風味

株式会社ウエニ貿易

時計、ファッション雑貨、フレグランス等のブランドを取り扱う専門商社です。
海外ブランド品の輸入卸において業界ナンバーワンのシェア（※）を持っています。

輸入卸として長年培ってきた実績とノウハウを礎に、日本正規代理店・オリジナルブランドの事業も展開。フレグランスではサムライやジャガー、グレの総代理店を務める一方、メーカーとしてアクアシャボンブランドの開発や、多方面の一流タレントと商品を共同開発する等、幅広いビジネスモデルで多数のブランドを展開しています。

（※自社調べ）

株式会社ウエニ貿易
ヘルス&ビューティ事業部
担当：PRチーム
E-MAIL : cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL : 03-5815-5707
FAX : 03-5815-5305
URL : <https://ueni.co.jp/>

News Release

【朗報!】筋トレ民の“救世主”

マイルーティーンから鶏むね肉専用の漬けダレ誕生!

「楽天市場クラウドファンディング」で9/26(月)10時より先行販売開始!

プロテインやスポーツサプリメントなど革新的な商品を展開し、健康食品部門を強化している株式会社ウエニ貿易(本社：東京都台東区、代表取締役社長:宮上光喜)は、目標のために健康的なボディをつくるために、毎日鶏むね肉を主食としている“筋トレ民”の鶏むね肉を美味しく食べたいという声にお応えし、マイルーティーンから毎日飽きずに鶏むね肉を食すための鶏むね肉専用の漬けダレ『鶏むねにくはごはんつぶ(塩こうじ味/ピリ辛こうじ味)』を9/26(月)10時より応援購入サービス「楽天市場クラウドファンディング」限定で先行販売を開始します。



【商品の特長】

1 国産の「国産米こうじ」を使用

“麹”には麹菌が作る酵素が豊富に含まれており、漬け込むだけで簡単にお肉を軟らかくし口当たりをよくしたり、ヘルシー志向の方や美容の面でも非常に注目されている発酵食品としても有名です。

2 365日、毎日飽きずに食べられる2種の味をご用意

どちらも塩こうじをベースに、旨味をより引き出せる副成分を多数配合し、程よい塩加減とふんわり香る柚子果汁がさっぱりと鶏肉の旨さを引き立てる塩こうじ味と、コチュジャンや味噌の甘みとコクのあるピリッと辛味の効いたピリ辛こうじ味が、漬け込むだけでお肉をやわらかくし、これ一本で美味しく味付けすることができます。

3 脂質も抑え、塩の代用としてもご使用可能

旨味を引き出す副成分を配合しながらも、脂質は0.1g※に抑え、またこれ一本で美味しく味付けすることが出来、味も締まる為、塩分を気にされている方にも最適で過剰に塩分を摂取する心配がありません。

4 創業140年続く、食品製造技術を誇る「宮島醤油株式会社」監修・製造の漬けダレ

明治15年(1882年)に佐賀県唐津に創業した宮島醤油株式会社が監修・製造。醤油・味噌を作り続けて140年の伝統的発酵技術を余すところなく用いた妥協のない美味しい鶏むね肉専用の漬けダレを開発いたしました。

※塩こうじ味/大さじ1杯あたり

株式会社ウエニ貿易
ヘルス&ビューティ事業部
担当：PRチーム
E-MAIL：cosme.pr@ueni.jp

〒110-0008 東京都台東区池之端1-6-17
TEL：03-5815-5707
FAX：03-5815-5305
URL：https://ueni.co.jp/