

キノコのおいしさをギュッと、お肉のような風味と食感を実現！  
キノコメーカーが本気で作った新食材。キノコの新・食習慣が始まる。

## 「キノコのお肉」2月18日（火）新発売

「キノコのお肉」と、それを用いた三種の「食べるソース」、炊き込みご飯も一緒に。  
アレンジ可能な全5種のラインナップを展開

株式会社雪国まいたけ（本社：新潟県南魚沼市 代表取締役社長：湯澤尚史）は、「雪国まいたけ極」を主原料に、お肉のような食感を表現した新商品「キノコのお肉」シリーズを2025年2月18日（火）より発売いたします。ここから新しいキノコの食習慣が始まります。

料理にそのまま使用できる「キノコのお肉」はもちろん、そのままお召し上がりいただける「食べるソース」は三種類。スープやパスタに美味しい「トマトソース」、野菜と相性のいい「アヒージョ」、ピリ辛アクセントの中華風「ごま担々」を用意しました。さらに、簡単に炊き込みごはんができる「雪国まいたけごはんの素 キノコのお肉入り」を加え、全5種類を取り揃えました。



### ■キノコのお肉開発の背景

#### タンパク質危機と代替タンパクの開発

近い将来、急激な人口増加や環境問題により迎えると言われる「タンパク質危機」。それに代わる食材が話題になっています。近年では大豆ミートのほか、マイコプロテインや培養肉などが生産されるほか、昆虫食なども話題です。

## キノコのチカラで何ができるか。おいしさを第一に

雪国まいたけは研究を始めました。キノコのチカラを信じて。増える畜肉の需要。食糧問題。弊社の素材・技術で何ができるか。今の既存食材の課題はなにか？を調べ、開発されたのが新素材「キノコのお肉」です。

特に食感や美味しさは課題とされていましたが、「キノコのお肉」は、マイタケの繊維を生かしたお肉のような食べ応えと旨味を実現しました。まさにキノコの美味しい進化系。キノコ由来の新食材です。

## 健康への意識

タンパク質摂取においては、同時に脂質や糖質を取り入れてしまいます。当商品は主原料がマイタケであり、高食物繊維、低糖類・低脂質と、キノコの特徴がいかされており、ヘルシーな食生活に根差す選択肢となります。

## 手軽さへのこだわり

ご利用のイメージコンセプトは「プラスワン！」野菜を毎日プラスワン、食卓をおいしくプラスワン、売場で気取らずプラスワン。毎日キノコを取り入れた生活が簡単に始められます。お料理もお手軽にできるよう、レトルトタイプでの発売としました。

特に「キノコのお肉 食べるソースシリーズ」は、そのままお召しあがりいただくだけではなく、キノコたっぷりの贅沢なソースとしてサラダにかけたり、炒めものやパスタにご利用頂くことで、いつもの料理をお手軽にワンランク上のご馳走に。今日の食事に一品プラスしませんか？

味は「トマトソース」「アヒージョ」「ごま担々」の三種類。それぞれ本格的味わいで食卓を彩ります。

## まいたけごはんの素にもキノコのお肉

これまで好評いただいていた舞茸ごはんの素にキノコのお肉を加えた「雪国まいたけごはんの素 キノコのお肉入り」も同時に発売いたします。

## ■このような方におススメです

今までキノコが好きでよく食べています、という方はもちろん、キノコの食感が苦手だな、というお子様にも十分においしくお召し上がりいただける商品です。また、日ごろから健康を意識して、キノコを取り入れていきたいという方には、とてもお手軽にお使いいただけます。お料理の際、いつものお肉の代わりに使うことで、カンタンに摂取する糖質・脂質の量を下げられます。

なにか一品欲しいな、という方やキノコって長持ちしないよね、と思う方、これからは、キノコの食べ時を逃すことなく、いつでもおいしいキノコをお手軽にお召し上がりいただけます。

これまで私たちは雪国まいたけ、として数多くの変革をもたらしてきました。2025年4月には「ユキグニファクトリー」として新しい道を歩みます。既存のキノコ生産にとどまらず、キノコの新たな価値を創造し、新たな需要を生み出し、キノコ界の新たな変革に挑戦してまいります。

## ■「キノコのお肉」シリーズについて

キノコの繊維感を活かし、お肉のような食感を実現した新食材、それが「キノコのお肉」です。キノコとしての食べ方はもちろん、お肉の代わりにキノコの新・食習慣を実現します。

その食感は約82%に「肉らしい」と評価<sup>※1</sup>されました。低脂質・低糖類、食物繊維もたっぷり。キノコの栄養素をギュッと閉じ込めています。

食感がいいため食事のアクセントになり、食物繊維が多く健康的で、その満足感は抜群です。サラダのトッピングや炒め物、スープなど、様々なお料理に簡単にご活用いただけます。忙しいときの夕食のちょい足しに、是非「キノコのお肉」をお楽しみください。

※1：自社調べ

**【商品概要】** ※価格はすべてオープン価格になります。

### ■商品名：キノコのお肉

「雪国まいたけ極」の食感を活かし、お肉のような食感を表現した新食材。

サラダにトッピングしたり、野菜と一緒に炒めたり、お肉の代わりに様々な料理に使用できます。



### ■商品名：キノコのお肉 食べるソース トマトソース

お子さまにも人気のトマトソース味。

野菜と焼いたり、煮込んだり。パスタやスープなどのいつものトマト料理が簡単にワンランクアップ。



### ■商品名：キノコのお肉 食べるソース アヒージョ

キノコいっぱいのアヒージョ仕立て。

ドレッシング風にカット野菜や季節の野菜にかけて、贅沢サラダに。野菜炒めもおすすめ。



■商品名：キノコのお肉 食べるソース ごま担々

ピリ辛アクセントが大根やもやしなどのさっぱりとした野菜と相性バツグン。生野菜にかけても、炒め用たれとしても美味しく調理いただけます。



■商品名：雪国まいたけごはんの素 キノコのお肉入り

人気の舞茸ごはんの素の味付けをそのままにキノコのお肉をバランスよく配合し、食感豊かに満足感がアップ。  
お米と一緒に炊くだけで、簡単に炊き込みごはんが完成します。



■榎谷シェフ 特別メニュー紹介

今回、キノコのお肉の発売にあたり、オステリアルッカオーナーシェフ榎谷さまに、アレンジレシピのご協力をいただきました。

・キノコのお肉のカリカリチーズ焼き

「キノコのお肉」が入った洋風のお好み焼きです。「キノコのお肉 食べるソース アヒージョ」とミニトマトで作った酸味のきいたソースがアクセントになります。

・キノコのお肉のごま担々リゾット

「キノコのお肉 食べるソース ごま担々」を使用した、材料を電子レンジであたため混ぜるだけの簡単レシピです。ごま担々のクリーミー感がごはんとマッチ！後味のピリッと感がクセになるメニューです。

詳細は榎谷シェフの YouTube：榎谷の Simple is best (<https://www.youtube.com/@user-fp3kr9um6b>) にて公開予定です。

榎谷周一郎

15歳から料理の道に入り、フランス料理「日本青年館・東洋軒」「トリアノン」で修行後、東京都内のイタリア料理店に入店。1994年から約3年間、北京のイタリア料理店シェフを勤め腕を磨き、帰国後は都内の名店を経て、1998年、25歳で代官山に「オステリアルッカ」を開業。予約の取れないレストランとしても名高い。現在は YouTuber としての活動も始めており、チャンネル登録者は6万人を超える。家庭でも簡単につくれる”シンプル”な料理の知識・テクニックを 発信している。



株式会社 雪国まいたけ

本社:〒949-6695 新潟県南魚沼市余川 89 番地

tel:025-778-0111(代表)

URL:<https://www.maitake.co.jp/>