



2023年9月5日
株式会社ティップネス

ティップネス×亀田製菓×日テレ7 共同開発

注目の PBF（プラントベースフード）・大豆ミートを使用した、 たんぱく質をおいしく摂取できるレトルト食品シリーズ「世界のだいた食堂」 9月5日（火）より Makuake にて販売開始

関東・関西・東海地区を中心に総合フィットネスクラブおよび 24 時間トレーニングジムを展開する株式会社ティップネス（本部：東京都千代田区、代表取締役社長：岡部 智洋）は、亀田製菓株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長 COO：高木 政紀）および株式会社日テレ7（本社：東京都港区、代表取締役社長：大関 雅人）と協業し、大豆ミートを使用したレトルト食品シリーズ「世界のだいた食堂」の開発をおこないました。9月5日（火）より、Makuake にて販売、クラウドファンディングでの応援購入の受付を開始します。



■ 植物由来のたんぱく質を、おいしく手軽に。世界の家庭料理を本格的に再現したレトルト食品シリーズとして提供。

フィットネスクラブの運営を軸に人々の健康をサポートする当社は、近年、「運動」だけでなく、日常生活における「食事」や「回復」の分野へと、サービスの提供範囲を広げています。今回、健康な身体づくりに不可欠でありながらも不足しがちなたんぱく質に着目し、環境にやさしく世界的に注目されている PBF（プラントベースフード）のひとつ、大豆ミートを使った食品の開発をおこないました。

亀田製菓グループの大豆ミートは、水分を多く含む料理でも食感がしっかり保たれて食べごたえがあり、独特の大豆臭も少なく、料理のおいしさを引き立てます。その大豆ミートを使って各国の家庭料理を本格的に再現し、「おいしさ」と「手軽さ」を兼ね備えたレトルト食品シリーズ「世界のだいた食堂」が完成しました。今回はその第 1 弾として、マレーシアの肉骨茶（バクテー）、ポーランドのジュレック、インドのキーマカレー、イタリアの豆乳リゾット、同じくイタリアのチリマトリゾットの計 5 種類について、クラウドファンディングサービス Makuake にて、9月5日（火）より受注予約を開始します。

なお本品は、1食あたり 10g のたんぱく質が摂取できることも大きな特徴です。これはレトルト食品としては非常に多く、とくにたんぱく質が不足しがちな女性や高齢者、健康が気になり始めた 20代～50代の会社員の方々にお勧めです。

* Makuake 商品ページ <https://www.makuake.com/project/daizusyokudo/>

当社は、今後も様々な企業とのコラボレーションを通じて、企業理念である「健康で快適な生活文化の提案と提供」を実現してまいります。