

## 丸大食品株式会社

本社／〒569-8577 大阪府高槻市緑町 21 番 3 号

2020 年 4 月

### 大豆のお肉を使った大豆ライフシリーズに 新商品が仲間入り!!まさに肉食感!!

丸大食品株式会社（本社：大阪府高槻市、社長：井上俊春）は、大豆ライフシリーズより「大豆ライフ 大豆のお肉を使ったナゲット」、「大豆ライフ 大豆のお肉を使ったから揚げ」、「大豆ライフ 大豆のお肉を使ったスパイシースティック」の 3 品を新発売いたしました。

#### ●代替肉市場について

日本能率協会総合研究所の予測では 2023 年には世界で 1500 億円にまで代替肉市場規模が増大し、英国金融機関のパークレイズでは 2029 年にはその規模は食肉市場の 10%を占めるまでになる（15 兆円）と予測されています。また、国内でも国内出荷・使用量ともに増加傾向にあり、日経トレンディ今年のヒット予測で「植物肉バーガー」がランクインするなど大注目の市場です。

弊社といたしましては、外食チェーンでの植物性食品の取り扱いが注目されている事から、日本でも植物性食品への関心が高まると考え、商品開発に取り組みました。2017 年にソース入りハンバーグスタイルの「お豆のちから畑のバーグ」、ミートボールスタイルの「お豆のちから畑のボール」、コーン、紫いも、枝豆を使ったナゲット「ベジナゲット」等を次々に投入し、大豆ミート市場の開拓者として邁進してきました。弊社は、総合食品メーカーとして、今後もお客様に選択肢の幅を広げ、新たな価値のある商品、選ぶ楽しさを提供し続けてまいります。

#### ～コンセプト～

お肉は好きだけれど健康が気になる方に向けて、お肉の代替品をお届け。  
お肉のような食感と食べ応えが特徴。



#### 【大豆ライフシリーズ】

当社は他社に先駆け、2017 年から大豆ミート商品を展開しています。大豆たんぱく質からつくられた、お肉のような食感の素材を用いた食物繊維入りのシリーズです。

## New

◎大豆ライフ 大豆のお肉を使ったナゲット  
お肉を使用していない大豆ミートのナゲットです。  
にんにくの旨みとしょうがの香りが豊かな  
ナゲットに仕上げました。  
おやつやお弁当にぴったりのナゲットです。

【内容量】 100g

【保存方法】 冷蔵(10℃以下)

【発売日】 発売中



## New

◎大豆ライフ 大豆のお肉を使ったから揚げ  
お肉を使用していない大豆ミートのから揚げです。  
もろみしょうゆの風味豊かなから揚げに仕上げました。  
夕食やお弁当にぴったりのから揚げです。

【内容量】 100g

【保存方法】 冷蔵(10℃以下)

【発売日】 発売中



## New

◎大豆ライフ 大豆のお肉を使ったスパイシースティック  
お肉を使用していない大豆ミートのスパイシースティックです。  
15種類の香辛料を使用しスパイシーに仕上げました。  
おつまみやお弁当にぴったりのスパイシースティックです。

【内容量】 100g

【保存方法】 冷蔵(10℃以下)

【発売日】 発売中

