

手軽に大豆たんぱくを摂取♪ 大豆ミートがうきみのコーンのポタージュ 『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』

～イソマルトオリゴ糖入り！ 食物繊維、鉄分、カルシウムも手軽に補給～

2020年9月1日(火) 本格販売スタート！

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 新妻一彦)は、大豆ミート入りのコーンのポタージュ『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』を2020年3月より一部店舗にてテスト販売を実施しておりましたが、売れ行き好調なため、2020年9月1日(火)より本格的に販売することをお知らせします。

昨今の大豆たんぱく国内生産量は、健康志向の高まりや使用用途の広がりなどにより右肩上がりには伸びています。また、インスタントスープ市場においても、簡便需要の高まりにより増加傾向にあります。そこで、大豆たんぱく(大豆ミート)入りのコーンのポタージュ『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』を開発しました。

1食(1包:32g)で、たんぱく質を10.1g、食物繊維、鉄分、カルシウムを1日の1/3量以上※摂取できます(食物繊維 9.7g、鉄分 5.2mg、カルシウム 330mg)。また、当社の研究開発から生まれた機能性オリゴ糖「イソマルトオリゴ糖」も配合しました！お湯に溶かして混ぜるだけで、手軽に栄養補給することができます。たんぱく質が不足しがちな朝食や昼食に『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』をプラスしてみてはいかがでしょうか。

※栄養素等表示基準値 2015(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)による

大豆ミート入りで、
食べ応えのあるポタージュ



商品特長



1 大豆たんぱく(大豆ミート)入り

女性が摂りたい植物性たんぱく質(大豆たんぱく)が1食(1包:32g)あたり10.1g含有！
大豆たんぱく(大豆ミート)がうきみになっているので、食べ応えのあるコーンのポタージュになっています。

2 1日の1/3量以上※の食物繊維、鉄分、カルシウム含有

1食(1包:32g)あたり、
食物繊維 9.7g、鉄分 5.2mg、カルシウム 330mg 含有※。
朝食に、昼食に、手軽に栄養補給できます！

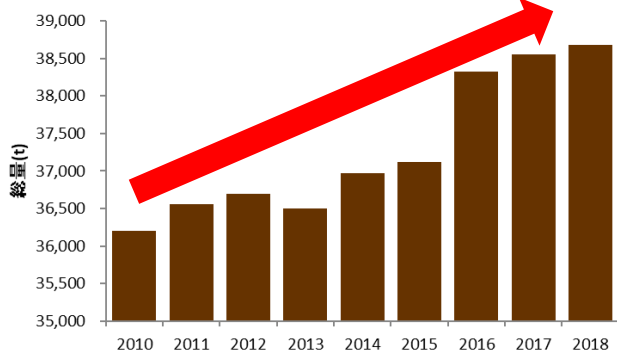
※栄養素等表示基準値 2015(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)による

3 イソマルトオリゴ糖入り！

当社の研究開発から生まれた「イソマルトオリゴ糖」も配合しました！

大豆たんぱく、インスタントスープの市場動向 ～商品開発の背景について～

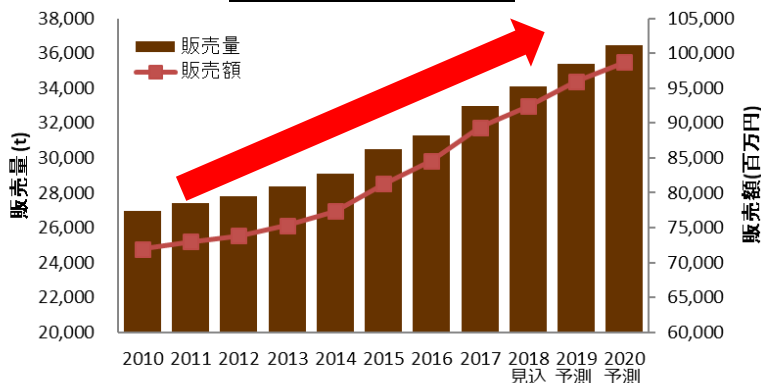
大豆たんぱく国内生産量推移



出典) (一社)日本植物蛋白食品協会調べ 2018 年 よりグラフ化

大豆たんぱくの国内生産量は増加傾向

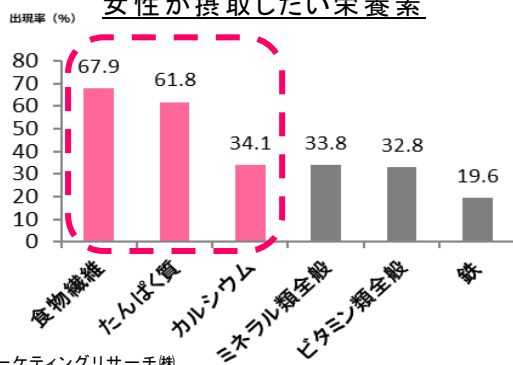
インスタントスープ市場



出典) 「株式会社経済マーケティング便覧, 2019」よりグラフ化

インスタントスープ市場は増加傾向

女性が摂取したい栄養素



出典) TPC マーケティングリサーチ㈱

「糖質制限している人の栄養ニーズを探る, 2017 年」より編集

女性が摂取したい栄養素トップ3は、
食物繊維、たんぱく質、カルシウム！

食シーンのご提案(朝食例)



※参考: 18歳以上のたんぱく質摂取推奨量(1日あたり)女性 50g、男性 60g

出典) 厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2015年版)

たんぱく質が不足しがちな朝食や昼食に
手軽にたんぱく質補給

大豆たんぱく(大豆ミート)入りで、手軽に栄養補給できる健康食品を開発！

『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』商品概要

商 品 名	『美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ』
内 容 量	64g (32g × 2 袋)
特 長	【朝食や昼食に手軽に大豆たんぱくを摂取！】 大豆ミートがうきみの、手軽にたんぱく質摂取ができるコーンのポタージュです。1食(1包:32g)でたんぱく質を10.1g、食物繊維、鉄分、カルシウムを1日の1/3量以上※、摂取できます。 (食物繊維 9.7g、鉄分 5.2mg、カルシウム 330mg) ※栄養素等表示基準値 2015(18歳以上、基準熱量 2,200kcal)による
希望小売価格(税抜)	オープン
販 路	全国の取り扱い各店

＜お客様からのお問い合わせ窓口＞

昭和産業株式会社 お客様相談センター
フリーダイヤル: 0120-325-706 (平日 9 時～17 時)

＜本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先＞

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当: 赤松
TEL: 03-3257-2042