

昭和産業「2023年春夏家庭用新商品」

“穀物ソリューション・カンパニー”のおいしい秘密 教えます！

小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどの多種多量の穀物を取り扱う“穀物ソリューション・カンパニー”昭和産業は、2023年春夏家庭用新商品として、今まで以上にふわっ、とろっ仕上がるお好み焼粉や、人気の大豆たんぱくを使用した商品「ソイキッチンシリーズ」の新たなラインナップを発売いたします。

今回は、新たに発売するお好み焼粉の秘密やオススメの使い方、ソイキッチンシリーズのアレンジレシピなどをご紹介します。

“高次元のふわっ、とろっ 食感※” 「夢重力食感お好み焼粉」

※当社従来お好み焼粉と比較し、ふわっと感・とろっと感が強いこと

「お好み焼粉」の常識が変わる？！

山芋を使用しなくても、“ふわっ、とろっ食感”を実現

まるで夢のような、軽～い食感をどのように実現させたのか、

“**夢重力食感**”の秘密を

開発担当者に教えてもらいました！



商品名に“夢重力食感”という言葉を使用していて、どんな食感なのかとても気になりました。食感に着目した背景と“ふわっ、とろっ”の夢重力食感を実現するために、どのように開発されたのか教えてください。

お好み焼きを食べる際に、より“ふわふわ”“とろとろ”した食感を求めて、お好み焼粉にさらに山芋を加えている方が多くいらっしゃることが分かりました。そこで、わざわざ山芋を追加しなくても求められている食感になるお好み焼粉の開発を目指しました。ホットケーキミックスの配合も参考にしながら、1,000を超える原料の中から選定し、オリジナルの“**夢重力食感**”を実現することができました！

ホットケーキミックスを参考に新たな食感を生み出したというのは驚きです。多種多量の穀物を取り扱っている昭和産業ならではの発想と開発力ですね！調理のポイントやオススメの食べ方を教えてください。

ぜひシンプルに水と卵、キャベツ、豚肉や魚介などのお好みの具材で作って食べていただきたいです。従来のお好み焼粉では実現出来なかった“ふわっ、とろっ”食感を実感していただけます。豚バラ肉を乗せるとさらにくちどけが良くなり、軽～い食感になるのでオススメです！パッケージのような夢重力な世界観をぜひ楽しんでみてください！

穀物のプロだからこそ実現できた高次元の食感をぜひ体験してみてください！



2023年春夏家庭用新商品として、“料理にすぐ使える”をコンセプトに作られた水戻し不要の大豆ミート「**そのまま使える! まめたん**」と、
 鮭に似た繊維感のある粒状大豆たん白を厳選し、さらにクリームソースと
 相性の良い鮭（北海道産秋鮭）を使用した、あっさりとお食べやすい
「たっぷり大豆ミートのクリームソース」を発売します。

今回は、「たっぷり大豆ミートのクリームソース」を使った
 アレンジレシピをご紹介します。ぜひご家庭でお楽しみください。

豆腐のスコップクリームコロッケ

【材料】（2～3人分）

・絹豆腐	1丁(350～400g)	・たっぷり大豆ミートのクリームソース	1袋(140g)
・玉ねぎ	1/4個	・パン粉	20～30g
・鮭フレーク	25～30g	・粉チーズ	大さじ2
(又はかに風味かまぼこ)		・オリーブオイル(又はごめ油)	大さじ3
・小麦粉	大さじ3	・ドライパセリ	適宜

【作り方】

1. 絹豆腐はレンジで 600w 2分 で加熱します。キッチンペーパーなどに包んで軽く水切りします。
2. 玉ねぎはみじん切りし、かに風味かまぼこを使う場合は1cm位の長さにほぐします。
3. フライパンにオリーブオイル大さじ2を中火で熱し、パン粉を加え全体がきつね色に色づくまで炒め、皿やバットに移し、粉チーズと混ぜます。
4. フライパンにオリーブオイル大さじ1と【2】の具材を入れ、2分程炒めたら小麦粉をふるい入れ、粉っぽいところなくなるまで弱火で炒めます。
5. 【4】に豆腐を崩しながら加え、弱火のまま全体が滑らかになるように豆腐を崩しながら混ぜます。
6. “たっぷり大豆ミートのクリームソース”と鮭フレークを加え焦がさないようによく混ぜ合わせ、全体が温まったら耐熱容器やココットに入れ【3】のパン粉を満遍なくのせます。
7. オーブントースターなどで温め、お好みでパセリをかけて完成です。※オーブンの場合200～220℃で8～10分



ブロッコリーのくたくた煮スープ

【材料】（2～3人分）

・ブロッコリー	1/2個	・たっぷり大豆ミートのクリームソース	1袋(140g)
・玉ねぎ	1/4個	・豆乳(又は牛乳)	300ml
・オリーブオイル	大さじ1	・塩コショウ	少々
・水	1/4～1/2カップ	・温泉卵	2～3個※人数分

【作り方】

1. ブロッコリーは小房に分け、更に2cm位の大きさに包丁で切るか手で割きます。
 芯の部分は厚めに皮を剥き、1cm角位に細かく刻む。
 玉ねぎはみじん切りにします。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、【1】の野菜を加え塩コショウをして軽く炒めます。
3. 分量の水を入れ、蓋をして弱火で5～6分加熱し、一度蓋を開け全体を混ぜ合わせます。
 水分が足りないようなら少し水を加えて再び蓋をして5分程加熱します（ブロッコリーが柔らかくなっているのが目安です）。
4. “たっぷり大豆ミートのクリームソース”と豆乳(又は牛乳)を加えブロッコリーをへらなどで潰しながら混ぜ、沸騰直前まで温め、塩コショウで味を調えます。
5. スープカップなどに盛り、お好みで温泉卵をのせて完成です。

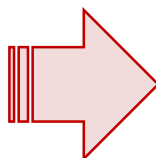


ソイキッチンシリーズを使用したレシピは『**特設サイト**』で公開中！

URL : <https://www.showa-sangyo.co.jp/special/soykitchen/>



2022年3月より発売している“たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース”のアレンジレシピもぜひ併せてチェックしてください



オートミールと大豆ミートのリゾット風



ライスコロッケ



大豆ミートパイ

＜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

＜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）