

2025年2月6日

昭和産業株式会社

植物性食材の新時代を切り拓く昭和産業の新ブランド ^{ソイア ソイヤ} **SOIA SOIYA**より

第2弾商品 **プラントベースチャーシュー**

「HMSP チャーシュー風 醤油味」

2025年2月発売（業務用食材）

チェーン企業をはじめ、街中華、小規模ラーメン店などの＜植物性食材＞潜在需要を受け開発
豚肉ベースのチャーシューそのままの「見た目」「食感」を実現

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 塚越英行）は、どんな調理法、どんなメニューにも対応できる、自由自在に調理が可能な植物性食材の新ブランド「SOIA SOIYA（ソイアソイヤ）」（業務用）より、第2弾商品として**プラントベースチャーシュー「HMSP チャーシュー風 醤油味」**を、2025年2月より発売します。

**SOIA
SOIYA**



単なる肉の「代替」というこれまでのイメージを覆す、どんなメニューや調理法でも思いのまま大豆たん白の無限の可能性を提案する「SOIA SOIYA（ソイア ソイヤ）」

食の多様性、サステナブル、健康志向の高まりなど、様々な市場背景のなか注目される植物性食材。

しかし現状は、多様な食文化に対応するための食材（素材）バリエーションが少なく、「代替肉」として最も浸透している「大豆ミート」でも、コストや風味の違和感などから期待ほどの広がりを見せていません。

そこで、穀物ソリューション・カンパニー 昭和産業は、50年以上にわたる商品開発で得た知見と技術力を結集し、単なる「代替」ではなく、大豆という「穀物」の可能性を最大限に引き出すとともに、使う人の自由で多様な発想を導く業務用植物性食材「HMSP（ハイ・モイスチャー・ソリューション・プロテイン）」を開発。新ブランド「**SOIA SOIYA（ソイア ソイヤ）」**として、2024年秋より販売し、発売数か月ながら、ヴィーガン専門店だけでなく日本料理店、カフェレストランなど様々な店舗でご活用いただいています。

「HMSP」は独自技術により、大豆たん白を帯状のシートに成型することに成功。ダイス・ブロック・スティック・麺状まで、自在にカットしてご使用いただけます。調理方法も煮る・焼く・揚げる・炒める・茹でる・蒸すなど、どんな調理法にもご使用いただけます。

カットして煮れば高野豆腐のように出汁をたっぷり含み、和食の煮物料理に。スティック状にして揚げれば外はカリッと中はしっとりとした食感が楽しめるフライ料理やお菓子に。キューブにカットし加熱すればサラダのトッピングにもなり、細く長くカットすればイタリアンやアジア風の麺料理に使用できます。

主原料は大豆のため、旨みだけでなく食物繊維も豊富。糖質が気になる方の低糖質食材として、ベジタリアン向けのたん白食材として、幅広い方に、おいしく、楽しく、安心してお召し上がりいただけます。

「SOIA SOIYA (ソイア ソイヤ)」第2弾商品は、HMSPを使用した加工食品として巻き型チャーシューを開発。「見た目」も「食感」も遜色なく、冷凍7か月という長期保存可能な加工食品を実現

この度発売するプラントベースチャーシュー「HMSP チャーシュー風 醤油味」は、「SOIA SOIYA」ブランド第2弾商品。

ヴィーガンレストランや和食店などだけでなく、個人経営の街中華やラーメン屋など小規模店舗でも気軽にお試しいただける食材として、「HMSP」を使った初の加工食品、巻き型チャーシューを開発しました。

一次原材料は動物性食材を一切使用せず、巻き型チャーシューならではの肉部分だけでなく、脂身部分も再現。味付けは醤油ベース。見た目も食感も豚バラ巻き型チャーシューと遜色なく、ラーメンスープの上に乗せても崩れにくく、食べるとホロホロとほどけるようなチャーシューならではの肉感を目指しました。ブロック状になっているので、お好みの厚さにカットしてお使いいただけます。

多様化するお客様のニーズ、様々な食文化を持つインバウンドのお客様への「選べるチャーシュー」として、ぜひお役立てください。

【商品概要】

商品名：HMSP チャーシュー風 醤油味

原料スペック：一次原材料で動物性原材料を含まない

大きさ：1個あたり 直径約75mm、高さ約50mm

味付け：醤油ベース（真空調理/加熱殺菌）

賞味期限：冷凍7か月

商品荷姿：約860g（3個入）/1袋×10袋/ケース

調味液+素材で約860gとなります

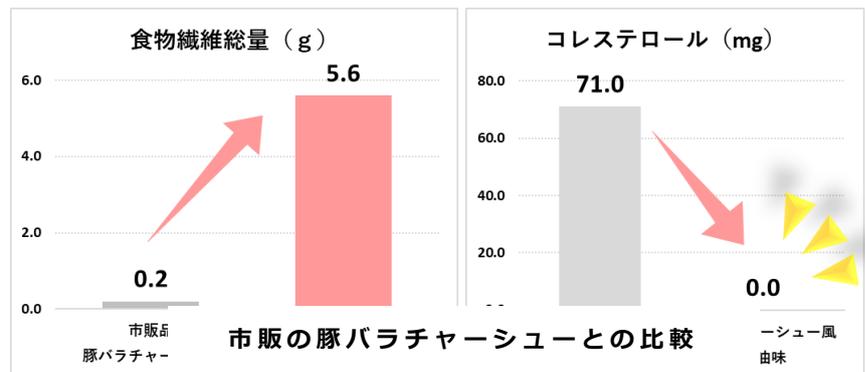
業務用加工食品 大豆たん白加工食品



【栄養成分】※第三者機関分析値

HMSP チャーシュー風醤油味（調味料除く）/100gあたり

エネルギー	199 kcal
たんぱく質	19.7 g
脂質	8.2 g
コレステロール	0 mg
炭水化物	14.5 g
糖質	8.9 g
食物繊維	5.6 g
食塩相当量	1.0 g



【HMSP チャーシュー風 <自由自在> な活用例】 ※写真はイメージです



ラーメン
(薄切スライス)



チャーシューパオ
(厚切スライス)



チャーシュー丼
(サイコロ状)

SOIA SOIYA (ソイア ソイヤ) ブランド紹介

こんな食材があったらいいなという想像を形に。まだ見ぬ驚きや楽しみをもつ遊び心を形に。そんな無数の可能性を秘めた植物性新食材ブランド。

ブランドロゴ

SOIA
SOIYA

「大豆」と、かねてからの願いを意味する「素意」。「こんな食材あったらいいな」という願いを叶える「自由で楽しい新しい食材」

ブランドコンセプト

“思いのまま”ができる食材

■第1弾「HMSP (ハイ・モイスター・ソリューション・プロテイン)」ニュースリリース

穀物ソリューション・カンパニー昭和産業だからこそ実現した植物性食材の新時代 植物性食材
新ブランド『SOIA SOIYA』～今秋より大豆たん白新商品を販売～

<https://www.showa-sangyo.co.jp/LinkClick.aspx?fileticket=ovkWF8kw86c%3d&tabid=442&mid=1149>

■SOIA SOIYA 特設サイト

<https://www.showa-sangyo.co.jp/special/soia-soiya/>