

ひき肉の代わりだけでなく、サラダのトッピング、スープにそのまま入れても OK
簡単！料理にすぐに使える大豆ミートが登場！

『そのまま使える！まめたん』

2023年4月1日（土） 新発売

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、水で戻すなどの下準備が不要で、料理にすぐ使える大豆ミート『そのまま使える！まめたん』を、2023年4月1日（土）より全国の取り扱い各店にて発売します。

高たんぱく低カロリーで、健康志向の方だけでなくシニア世帯など幅広いご家庭で使用が広がる「大豆ミート」。昭和産業では2020年に水で戻すだけでひき肉の代わりとして簡単に使用いただける『まめたん』を発売し、好評を得ています。一方で、『まめたん』ご利用者から、「そのまま使いたい」「（水で戻さず）サラダやスープのトッピングとしても使えないか？」などの声が寄せられました。

そこで、水で戻さずすぐに料理に使用できる『**そのまま使える！まめたん**』を開発しました。

形状はミンチタイプ。ひき肉の代わりとしてハンバーグや麻婆豆腐などにお使いいただけるだけでなく、サラダやスープのトッピングにもおすすめ。下味が付いているので、そのまま食べてもおいしく、オムレツなどに入れば具材としてだけでなく味付けもできます。植物由来のたんぱく質、食物繊維たっぷり。コレステロールはゼロ。罪悪感なく食べられるうれしい食材です。

『**そのまま使える！まめたん**』で、手軽にたんぱく質摂取を試してみたい方はぜひお試しください。

主食、主菜、トッピングまで
幅広いメニューに

商品特長



**1 たんぱく質や食物繊維がたっぷり！
コレステロールもゼロ！**

ひき肉の代わりや、サラダやスープに入れるなど手軽にたんぱく質を摂取いただけます。



2 植物性原料を使用

当社粒状大豆たんぱくで肉粒感のあるタイプを採用し、食べ応えのある食感です。



3 簡単！そのまま使える！

時間や手間にかかる水戻しもなく、袋を開けたらすぐに使用できます。



4 下味付きでいろいろな料理に使える！

下味付きで大豆臭さが少ないので、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。



パッケージの二次元コードで
おすすめレシピを検索！



ひき肉の代わりに
ハンバーグ



そのままかけて
チョップドサラダ・春雨スープ

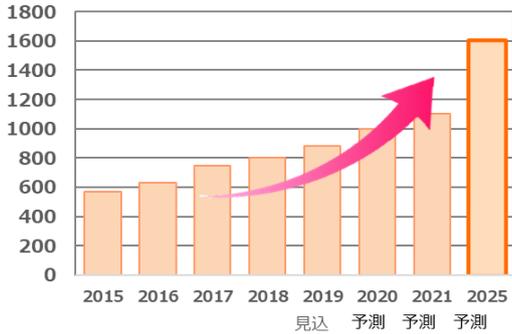


料理にそのまま混ぜて
オムレツ・炊き込みご飯

市場動向 ～商品開発の背景について～

大豆たんぱく質の家庭用市場規模予測推移

(百万円)



出典：「生物由来有用成分・素材市場徹底調査 2019 年」（富士経済）抜粋 よりグラフ化

現在の大豆たんぱく市場は約 11 億円
環境面や健康面の意識の高まりにより、
市場規模の大きな拡大が予測されている

家庭用大豆たんぱく商品
販売ランキング（金額ベース）

順位	製品タイプ	販売金額 (千円)
1	素材系	6,505
2	調理食品	6,470
3	素材系	5,943
4	調理食品	5,104
5	調理食品	4,570

出典：日経 POSVISION 2021.9-2022.8 より編集

食材を置き換える際のお悩み

調理・味付けの
調整の難しさ

→ 味が入りにくい、煮る
時間が変わるなど、
仕上がりが違ってきそう
で不安

満足感の減少

→ 味が淡泊になる、
ボリューム減少

出典：ヴァズ(株)、SnapDish、
「置き換え食材についての調査」、2022 年

大豆たんぱく商品は、素材系と調理食品が販売されており
販売金額 1 位、3 位は素材系の商品

食材を置き換える時は、味や食感だけでなく
「調理面」での心配や悩みも

従来商品『まめたん』に関するお問い合わせ例



そのまま食べられますか？
歳をとると
手軽に栄養価の
あるものを取りたい

まめたんは、
スープにそのまま
入れてもいい？
戻した水はつかっても
いい？

戻さずにそのまま
食べられると
トッピングにも使えて
よいのですが

どのくらい熱を
通したらよいか
分かりません

水で戻さず
料理にそのまま
使っても大丈夫ですか？

水戻し不要でそのまま使える
そのまま食べられる
大豆ミート商品を開発

自社調べ（お客様相談センター問い合わせ 2020-2022 年より）

『そのまま使える！まめたん』商品概要

商 品 名	『そのまま使える！まめたん』
発 売 日	2023 年 4 月 1 日（土）
内 容 量	115g
特 長	<ul style="list-style-type: none"> ✓ たんぱく質や食物繊維がたっぷり！コレステロールもゼロ。 ✓ 植物性原料を使用。 ✓ 簡単！そのまま使える。 ✓ 下味付きでいろいろな料理に使える。
希望小売価格（税込）	324 円
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 TEL：03-3257-2042 担当：赤松