

No.23-4

2023 年 1 月 31 日

1 袋 (140g) でたんぱく質が 13.0g 摂れて、食物繊維も 2.0g 摂取できる！
たっぷり大豆ミートのパスタソースシリーズ第 2 弾は人気のクリームソース！

『たっぷり大豆ミートのクリームソース』

2023 年 3 月 1 日 (水) 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、大豆ミートを使ったパスタソースをシリーズ化。第 2 弾商品として『たっぷり大豆ミートのクリームソース』を、2023 年 3 月 1 日 (水) より全国の取り扱い各店にて発売します。

「大豆ミート」を使ってみたいが調理方法がわからないなどの理由で躊躇されている方に、より手軽に食機を提案する商品として開発した、たっぷり大豆ミートを使ったパスタソース。

この度シリーズ第 2 弾として発売する『たっぷり大豆ミートのクリームソース』は、人気のクリーム系のパスタソースです。鮭に似た繊維感のある粒状大豆たん白を選定し、たっぷりと使用しました。加えて、クリームソースと相性の良い鮭 (北海道産秋鮭使用) と生クリームを使用し、あっさり食べやすく大豆臭さを感じにくい味わいに仕上げました。

たんぱく質は一般的なクリーム系のパスタソースに比べて約 3.3 倍。テレワーク中の時短ランチやワークアウト後のたんぱく質補給ミールに、『たっぷり大豆ミートのクリームソース』をぜひご活用ください。

一般的なクリーム系パスタソースと比べて
たんぱく質は約 **3.3 倍**※1

商品特長



レンジ OK !
1 分足らずで出来上がり !

1 たんぱく質が 1 袋 (140g) で 13.0g !
大豆ミートがたっぷり入っています !

パスタと合わせると 1 食あたり、男性約 1/3 日分※2、女性約 1/2 日分※2 (25.1g)※3 のたんぱく質が摂れます。

2 食物繊維が 1 袋 (140g) で 2.0g !
パスタと合わせると 1 食あたり、1/3 日分※4 (6.9g)※5 の食物繊維が摂れます。

3 あっさりと食べやすいクリームソース !
たっぷりの大豆ミートに加えて、北海道産秋鮭と、生クリームを使用したあっさりと食べやすいクリームソースに仕上げました。大豆臭さを感じにくい、おいしいパスタソースです !

4 パウチごと電子レンジで加熱するだけ !
湯せんも電子レンジ加熱、どちらも OK。電子レンジなら 500W で 50 秒、600W で 40 秒。1 分足らずの時短調理 !

※1 日経 POSEYES2021.9-2022.8 よりクリーム系売り上げ上位 5 種類の栄養成分表示の平均値より (たんぱく質 : 3.9g/140g あたり)

※2 厚生労働省 日本人の食事摂取基準 (2020 年版) 15~64 歳の男性 (65g/日)、18 歳以上の女性 (50g/日) のたんぱく質摂取推奨量 (1 日あたり)

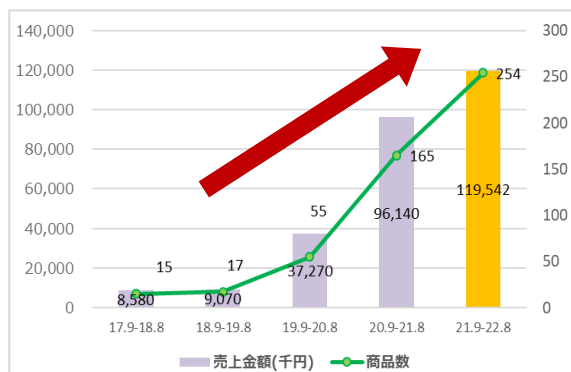
※3 パスタ 1 食乾麺 100g あたりたんぱく質 12.9g (日本食品標準成分表 2020 年版 マカロニ・スパゲッティ (乾) より) の数値に本品のたんぱく質の分析値 (12.2g/140g) を足し合わせた数値

※4 栄養素等表示基準値 (18 歳以上、2,200kcal) 19g 以上 / 日

※5 パスタ 1 食乾麺 100g あたり食物繊維 5.4g (日本食品標準成分表 2020 年版 マカロニ・スパゲッティ (乾) より) の数値に本品の食物繊維の分析値 (1.5g/140g) を足し合わせた数値

～商品開発の背景について～

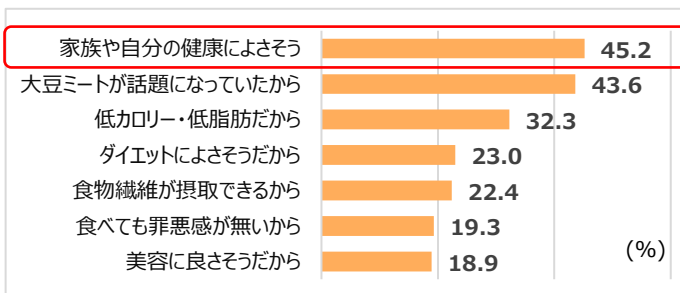
市販大豆たんぱく製品売上推移



出典：日経 POSVISION 2017.9-2022.8 よりグラフ化

大豆ミートを食べた理由

Q.あなたが大豆ミートを食べた理由、きっかけがあれば教えてください。
(複数回答／上位) (N=644／大豆ミートを食べたことがある人)



出典：(株)オレンジページ、「2021年オレンジページくらし予報『今話題の「大豆ミート」、2人に1人が食べたことあり!』よりグラフ化

大豆ミート製品の市場規模は近年急成長

話題性に加え、「健康に良さそう」「低カロリー・低脂肪」などの理由から、消費者からも好印象

大豆ミートを「知っているが買ったことがない」理由 (複数回答、N=4,326)

- 調理方法がわからない
- 味が想像できない
- 使うシーンがない

出典：TPC マーケティングリサーチ(株)「大豆ミートの利用実態とニーズを探る」2019年より作表

大豆ミートを
もっと身近に感じてもらうために
パスタソースを開発

レトルトパスタソースの人気フレーバー

- トマト系(ミートソース・ボロネーゼ)
- クリーム系(カルボナーラ、クリーム)
- 魚介系(あさりなど)

出典：日経 POSVISION2021.9-2022.8より
売上げ上位30位までを集計し作表

第2弾は人気No.2のクリーム系を開発

【こんな方におすすめです】

- ✓ 高齢層の健康志向で普段から食事に気を付けている人
- ✓ 自身や家族の健康の為、食生活を見直す人
- ✓ 高たんぱく製品として大豆ミートを使いたい人

『たっぷり大豆ミートのクリームソース』商品概要

商 品 名	『たっぷり大豆ミートのクリームソース』
発 売 日	2023年3月1日(水)
内 容 量	140g
特 長	✓ 大豆ミートがたっぷり入ったたんぱく質が1袋(140g)で13.0g! ✓ 食物繊維が1袋(140g)で2.0g! ✓ あっさりと食べやすいクリームソース。 ✓ パウチごと電子レンジで加熱するだけ。
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