

食品メーカーの中で穀物取扱量トップクラスの昭和産業が おいしく手軽に「ソイ」ライフを提案するシリーズ ソイキッチンシリーズ 紹介



昭和産業の「大豆たんぱく」について

昭和産業は、小麦・大豆・菜種・トウモロコシのなど多種多量の穀物を取り扱っており、その穀物取扱量は食品メーカーの中ではトップクラスを誇ります。

大豆は食用油の主原料として取り扱っていますが、食用油を製造する過程で大豆から油分を抽出した後に出る脱脂大豆を「大豆たんぱく」として加工し、販売しています。



昭和産業のソイキッチンシリーズとは

地球環境の保全や世界人口の増加に伴う畜肉不足など社会問題だけでなく、植物性で高たんぱく・コレステロール0・食物繊維たっぷりの食材として、近年大きな注目を集める大豆たんぱく。昭和産業は「穀物ソリューション・カンパニー」として、大豆たんぱく商品に力を入れており、家庭用商品は「ソイキッチンシリーズ」として商品展開しています。商品開発・販売だけでなく、手軽に毎日の食生活に取り入れていただけるよう、様々な情報発信を行っています。

昭和産業の大豆および大豆製品開発販売の歴史

1936年 昭和産業創立

昭和産業は、「食を通じて日本を豊かにしたい。そのためには農業の繁栄が必要だ」という理念に基づき、創業当時から、小麦や大豆を原料に、肥料、小麦粉、植物油脂など多岐にわたる事業を展開してきました。そして、戦後まもなく、ぶとう糖や大豆たんぱくの研究開発・製造も開始しています。

戦前・戦後期

1969年 大豆たんぱく食品「昭和フレッシュ」を発売。

「昭和フレッシュ」は、肉に近い食感を出すべく、大豆たんぱくと小麦たんぱくを原料にエクストルーダー（押出成形機）を用いて、当社独自の製法で製造・販売した商品です。

1969年



家庭向け食品

「大豆たんぱく ニックミック」を発売。



この時すでに「水で戻すだけ」の植物性ひき肉の商品化に成功しました。

1985年頃

昭和ドゥアップ



「大豆たんぱく ニックミック」は、洋風化し、偏りがちな食生活で補いきれない栄養素を補完する健康食品シリーズ「昭和ドゥアップ」の一品として展開。

そして
2020年
ソイキッチンシリーズ
誕生



2020年3月 「美活ポタジェ」発売



2020年10月 「まめたん」発売



2022年3月 NEW 「たっぷり大豆ミートの ポロネーゼソース」発売





「美活」女子に向けて
お湯に溶かすだけの
スープを提案

「美活ポタジェ 大豆たんぱくとコーンのポタージュ」

大豆ミートがうきみの、手軽にたんぱく質を摂取できるコーンのポタージュ。

1袋でたんぱく質を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。

※栄養素等表示基準値（18歳以上、基準熱量2,200kcal）による



エネルギー	106kcal
たんぱく質	10.1g
脂質	2.1g
炭水化物	16.5g
糖質	6.8g
食物繊維	9.7g

イソマルトオリゴ糖	1.8g
食塩相当量	1.1g
カルシウム	330mg
鉄	5.2mg
リン	128mg
カリウム	141mg

栄養成分（1袋 32gあたり）

家庭でお肉の代わりに
カンタンに使える
大豆ミートを提案

「まめたん」

たんぱく質や食物繊維をたっぷり含んだ、大豆からできたミンチタイプの大豆ミート。
水で3分戻すだけでひき肉のような形状になり、ひき肉の代わりとして簡単に使うことが
できます。

低脂質なのでお料理をヘルシーに。フライの衣やお菓子にも幅広く活躍できる商品です。



エネルギー	320kcal
たんぱく質	47.5g
脂質	1.5~3.5g
コレステロール	0mg
炭水化物	34.5g

糖質	19.9g
食物繊維	14.6g
食塩相当量	0g
リン	650mg
カリウム	2200mg

栄養成分（100gあたり）

「たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース」

コロナ禍での内食増加に伴い、調理いらずで食べたい時に食べられるパスタソースを開発。

1食でしっかりたんぱく質が摂れるだけでなく、コレステロール0、低脂質。

肉感のある食感と、トマトの爽やかな酸味&香味野菜の旨みで、味にもこだわりました。

NEW
2022年3月新発売
内食増加に伴い
カンタン・時短調理の
パスタソースを提案

エネルギー	162kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	2.2g
飽和脂肪酸	0.3g
炭水化物	23.0g

食塩相当量	2.5g
コレステロール	0mg
リン	100mg
カリウム	320mg

栄養成分（1袋 140gあたり）

1食あたりのたんぱく質は畜肉素材のミートソースと比較して**約2.37倍**※1を実現！
パスタ※2と合わせると1食あたり、**男性1/3日分、女性1/2日分(25.5g)の**
たんぱく質※3が摂れます。

※1 日本食品標準成分表2020年版<調味料類>（調味ソース類）ミートソースを140g換算し、本製品の栄養成分と比較した時の値
※2 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・スパゲティ(乾))より
※3 厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版)18~64歳の男女のたんぱく質摂取推奨量(1日あたり)

ソイキッチンシリーズ「まめたん」



商品開発
担当者が考案！

おすすめレシピ ご紹介

COOKING

大豆ミートは、植物性で高たんぱく・食物繊維たっぷり健康によいと分かっていても「調理方法がわからない」という方も多くいらっしゃいます。そこで、昭和産業の「ソイキッチンシリーズ」をもっと楽しく、気軽にお試しいただくために、商品開発担当者が考案したおすすめレシピをご紹介します。

「まめたん」で作るタコライス



【材料】(2~3人分)

・「まめたん」	50g	<A>	カレー粉	小さじ 1
・水(まめたんもどし用)	200ml		ウスターソース	大さじ 1
・玉ねぎ(中)	約 1/2個(100g)		ケチャップ	大さじ 3
・にんにく	小 1個(4g)※チューブ可		コンソメ	小さじ 1/2
・「オレインリッチ」	大さじ 1		塩こしょう	少々

・レタス	2~3枚	・温泉卵	適宜
・トマト(中)	約1個(200g)		
・チーズ(細切り)	20~30g		
・ご飯	300~450g		

【作り方】

- [1]ボウルに、「まめたん」と水を入れ、3分後 水気を切る。
- [2]玉ねぎ、にんにくをみじん切りにする。
- [3]レタスを千切り、トマトを2cm角に切る。
- [4]「オレインリッチ」をひいて熱したフライパンに、[1]、[2]、<A>の調味料を入れて、中火で約5分炒める。
- [5]お皿にご飯を入れ、レタス、[4]、トマト、チーズ、温泉卵(お好みで)の順に盛り付ける。

「まめたん」で作るふんわり一口つくね



【材料】(直径4cm 約10個分)

・「まめたん」	50g	<A>	長ねぎ(みじん切り)	約1/4本(25g)
・水(まめたんもどし用)	200ml		山芋(すりおろし)	大さじ 1強(20g)
・「オレインリッチ」	適量		卵	1個(50g)
			小麦粉	大さじ 1~2
			塩	少々

・大葉	2~3枚		めんつゆ(3倍濃縮)	大さじ 2~3
・白ごま	適量		砂糖	大さじ 1/2~1
・卵黄(盛り付け用)	適量		片栗粉	大さじ 1/2
			水	大さじ 1

【作り方】

- [1]ボウルに、「まめたん」と水を入れ、3分後 水気を切る。
- [2]長ねぎをみじん切りにし、山芋はすりおろしておく。
- [3]ボウルに、[1]と<A>の材料をすべて入れ、全体がなじむようにしっかり混ぜる。
- [4]「オレインリッチ」をひいて熱したフライパンに、[3]をスプーンですくってフライパンに落とし、中火で約3~4分焼く。
- [5]焼き色がついたら裏返し、フタをして弱火で約3分焼く。
- [6]いったん火を止めて、の材料をフライパンに入れて混ぜながら煮立たせ、つくねと絡める。
- [7]お好みで大葉、白ごま、卵黄を添える。

「まめたん」は水で3分戻すだけで、ひき肉の代わりとして調理いただけます。

保存に便利なチャック付の袋に入っているので、使いたい時に必要な分だけ使えストックにも便利です！

昭和産業の「ソイキッチンシリーズ」特設サイト 活用レシピはこちらから

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

<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