

～植物肉ってどんないいことあるの？～
次世代の植物肉「ミラクルミート」を使用の
冷凍パスタ「魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ」

食品卸・小売業及び食品加工販売業を行う柳川冷凍食品株式会社（本社：福岡県柳川市、代表取締役社長：藤木尚文）は、本格冷凍パスタ「魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ」を 2021 年 9 月 15 日（水）に新発売しました。ボロネーゼソースにはいわゆる植物肉「ミラクルミート」が使われており、SDGs を意識した商品となります。

近年注目されている植物肉とは、どのようなもので、なぜ社会に求められるのでしょうか。

【畜肉の代替品「植物肉」がなぜ必要？】

- ① 食糧問題→2050 年までに地球上の人口が 100 億人に達すると予想され 2010 年比の 1.7 倍
- ② 豚コレラの蔓延→豚肉価格が 2 倍(昨対比)
- ③ SDGs→環境にやさしいプラントベースプロテイン
- ④ フレキシタリアンの登場→美味しい植物肉のニーズ

上記問題解決のため代替タンパク質が必要となり、大豆等を使用した**植物肉**が注目されています。



【植物肉にもいろいろな種類がある】

大豆、人参、こんにゃく、小麦等からできる植物肉がありますが、なかでも大豆から作られる「大豆ミート」が有名です。

大豆は「畑のお肉」とも呼ばれるほど**植物性たんぱく質が豊富**です。また植物肉への加工段階で大豆の油分が取り除かれるので**低カロリー**で、健康志向の方にも喜ばれる商品です。もちろん畜肉を使用しておらず、**フレキシタリアンの方にもおすすめ**される製品です。



【「ミラクルミート」は優秀な次世代植物肉】

「ミラクルミート」は DAIZ 株式会社が作ったいわゆる大豆ミートです。これまでの大豆ミートの問題点を「ミラクルミート」は以下のように改善しています。

- ① 味と触感に残る違和感→原料に丸大豆を使用することにより改善
- ② 青臭さ、油臭さ→オレイン酸リッチ大豆を使用
- ③ 栄養価の問題→畜肉の半分のカロリー、同等の栄養価、鶏もも(皮なし)と同等の脂質

【「魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ」にはミラクルミートが使用】

「魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ」は 100 万食売れた【魚屋がパスタ】シリーズに 2021 年 9 月 15 日に追加された新商品です。

商品開発時に原材料を決める際、真っ先に大豆ミートの名が上がりました。SDGs への取り組み、そして食を通じて社会貢献するためです。様々な大豆ミートを試しましたが、やはり特有の臭みや触感の違和感をめぐえず考えあぐねている中、たまたま TV で DAIZ 株式会社様の「ミラクルミート」を見て、すぐさま DAIZ 株式会社様にサンプルをお願いしました。いただいた資料からも **SDGs の取り組みや畜肉と同等の旨味、畜肉以上に健康を意識した製品**だとわかり、ミラクルミートの採用に至りました。

【製品概要】

名称：魚屋がパスタ 海老入りボロネーゼパスタ

発売日：2021 年 9 月 15 日

価格：398 円より（税別）

サイズ：300g

販売場所：全国の量販店、ネット通販

<https://lin.ee/tfvhRyG>



【会社概要】

社名：柳川冷凍食品株式会社

代表：代表取締役 社長 藤木 尚文

本社所在地：福岡県柳川市西蒲池 1028 番地

URL：<http://www.yanarei.co.jp/>

●会社 HP QR コード●



●LINE お友達 QR コード●



本リリースに関するお問い合わせ先

柳川冷凍食品株式会社 加工製品販売課 課長 釜 綾(かま りょう)

TEL：0944-73-1124 FAX：0944-73-1877

携帯：080-3707-8164 E-mail：r-kama@yanarei.co.jp