

2020年4月30日
マルコメ株式会社

ダイズラボ「大豆のお肉」シリーズ14商品が NPO法人ベジプロジェクトジャパンが定める ヴィーガン認証を取得しました。

高まるヴィーガン食材需要を背景に、2020年4月28日に認証取得。

マルコメ株式会社(本社:長野市、代表取締役社長:青木時男)は、乾燥脱脂大豆加工品のダイズラボ「大豆のお肉」シリーズ14商品で、特定非営利法人ベジプロジェクトジャパン(東京都台東区、代表理事:川野陽子)のヴィーガン認証を、2020年4月28日に取得しました。

ヴィーガン認証取得の背景

当社が2015年から販売しているダイズラボ「大豆のお肉」シリーズは、乾燥脱脂大豆を加工した動物性原料不使用の商品です。「大豆のお肉」は、畜肉と置き換えても遜色のないアミノ酸バランスのたんぱく質が豊富、低脂質でコレステロールフリーです。また、畜肉にない食物繊維はキャベツの約3倍(※)あるため、罪悪感のない食事を意味するギルトフリーのニーズも相まって、健康意識の高いお肉好きの方からも支持されています。「大豆のお肉」の形状は、ミンチ・フィレ・ブロックと3種類。湯戻し不要で開封後、そのまま使えるレトルトタイプや小分け使いができる乾燥タイプのほか、ミンチには冷凍タイプをラインアップ。当社は、食に関する嗜好の変化などによってヴィーガン食材への需要の高まりを踏まえ、ベジタリアンやヴィーガンの選択肢を増やす活動を行っているNPO法人ベジプロジェクトジャパンのヴィーガン認証を申請、4月28日に取得しました。

※出所:七訂 日本食品標準成分表

NPO法人ベジプロジェクトジャパンが定めるヴィーガンの定義

原材料に肉魚介類卵乳製品はちみつ等、動物由来の物を含まないことが確認できたものをヴィーガンとして定義されています。その他、砂糖や揚げ油、製造現場等の詳細についても基準が設けられています。

[公式サイト] <https://vegeproject.org/>



ヴィーガン認証を取得した14商品



ダイズラボ 大豆のお肉 <乾燥タイプ>
ミンチ/フィレ/ブロック
価格：オープン価格



ダイズラボ 大豆のお肉 <レトルトタイプ>
ミンチ/フィレ/ブロック
価格：オープン価格



ダイズラボ 大豆のお肉 <レトルトタイプ>
ミンチ/フィレ/ブロック
価格：オープン価格



ダイズラボ 大豆のお肉 <冷凍タイプ>
ミンチ
価格：オープン価格



業務用 大豆のお肉 <乾燥タイプ>
ミンチ/フィレ/ブロック
価格：オープン価格



業務用 大豆のお肉 <冷凍タイプ>
ミンチ
価格：オープン価格

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)