

1食分でたんぱく質が12.6g摂れて、コレステロール0・低脂質！  
大豆ミートを身近に！健康をサポート

## 『たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース』

～レンジで50秒チンするだけの簡単調理！満足の肉感&香味野菜の旨み！～

2022年3月1日(火) 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『たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース』を、2022年3月1日(火)より全国の取り扱い各店にて発売します。

大豆ミートは、高たんぱく・コレステロール0のヘルシーな代替肉として、若い女性からシニア層まで注目されている食材です。しかし、大豆ミートを「知っているが買ったことがない」方の中には「調理方法がわからない」「味が想像できない」など、購入をためらっている方も多くみられます(市場動向参照)。

そこで当社は、調理いらずで食べたい時に食べられる大豆ミート商品として、シニア層にも需要が高まるパスタソースに着目。『たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース』を開発しました。

本製品は、1食(140g)でたんぱく質が12.6g摂れるだけでなく、コレステロール0で低脂質。肉感のある食感とトマトの爽やかな酸味と香味野菜の旨みが味わえるパスタソースとして、味にもこだわりました。あっさりとして食べやすく、お肉を食べたいけれど胃がもたれてしまうという方にもおすすめです。

『たっぷり大豆ミートのボロネーゼソース』で、食卓に大豆ミートを取り入れてみてはいかがでしょうか。

### 商品特長

“おいしさ”にこだわった  
大豆ミートたっぷりの  
パスタソースです！



- 1 たんぱく質が1袋(140g)で12.6g!**  
肉感のある大豆ミートがたっぷり入っており、畜肉使用のミートソースと比較してたんぱく質は **2.37倍**\*1。  
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。
- 2 コレステロール0・低脂質!**  
低脂質であっさりしているので高齢者でも食べやすい。  
脂質は畜肉使用のミートソースと比較して **69%カット**\*1!
- 3 トマトの爽やかな酸味と香味野菜の旨み!**  
たっぷりの大豆ミートと5種の野菜を使用。  
具材の満足感が高く、大豆臭さを感じにくい味付けを実現しました。
- 4 パウチごと、電子レンジで加熱するだけ!**  
調理いらず。電子レンジなら500Wで50秒、600Wで40秒。  
湯せんの場合は沸騰したお湯で3分加熱して出来上がり!

※1 日本食品標準成分表 2020 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

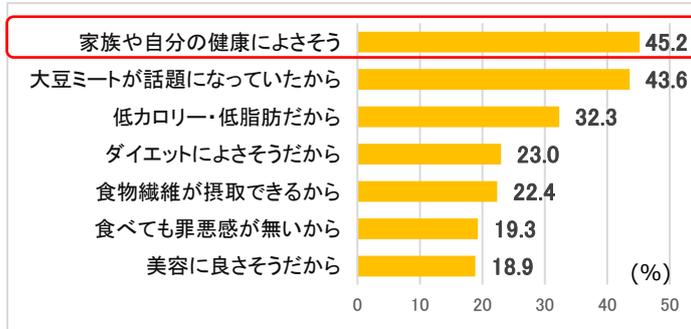
※2 パスタ1食乾麺100gあたりたんぱく質12.9g(日本食品標準成分表 2020年版 マカロニ・スパゲッティ(乾))より

※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)

## 市場動向 ～商品開発の背景について～

### 大豆ミートの食体験状況

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：㈱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

### 大豆ミートの使用目的(高年層/複数回答、N=620)

	男性	女性
1	健康に良いものを食べたいから (38.7%)	健康に良いものを食べたいから (58.1%)
2	お肉の代わりとして大豆を使用しているから (33.9%)	大豆イソフラボンを摂取したいから高たんぱくだから (45.2%)
3	植物性たんぱくを摂取したいから高たんぱくだから (22.6%)	大豆を使用しているから (41.9%)

出典：TPCマーケティングリサーチ㈱「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「知っているが買ったことがない」理由

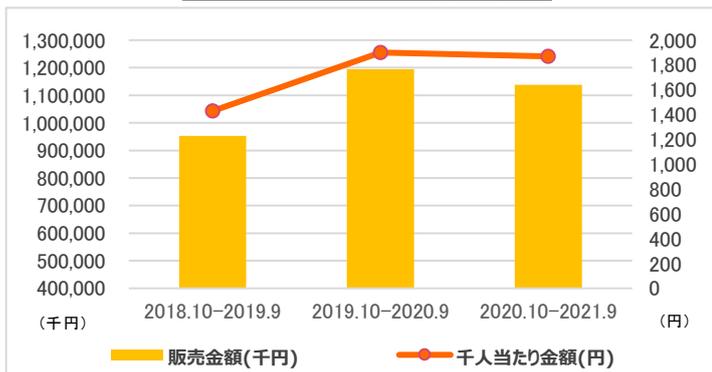
(複数回答、N=4,326)

1	調理方法がわからない
2	味が想像できない
3	使うシーンがない

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

大豆ミートは「家族や自分の健康に良さそうだから」と感じている人が多く、肉の代わり・高たんぱくに魅力を感じている  
しかし、一方で「調理方法」「使用シーン」などがわからず使用機会を逃している人も多い

### レトルトパスタソースの販売状況



出典：㈱日本経済新聞社「日経 POSEYES、2018-2020年」よりグラフ化

レトルトパスタソース銘柄ランキングでは、  
上位3位をポロネーゼなどトマト系が占める

出典：㈱日本経済新聞社「日経 POSEYES、2018-2020年」より

コロナ禍においてパスタソース購入金額が伸長  
味はトマト系が人気

大豆たんぱく×パスタソースの組み合わせで  
より気軽に大豆ミートをお試しいただける  
機会をご提案！

### 『たっぷり大豆ミートのポロネーゼソース』商品概要

商 品 名	『たっぷり大豆ミートのポロネーゼソース』
発 売 日	2022年3月1日(火)
内 容 量	140g
特 長	電子レンジ対応スタンディングパウチ(1回使い切り) 1. たんぱく質が1袋(140g)で12.6g! 2. コレステロール0・低脂質 3. トマトの爽やかな酸味と香味野菜の旨み 4. 調理はパウチごと電子レンジ500Wで50秒加熱するだけの簡単調理
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 担当:赤松

TEL:03-3257-2042