

大豆たんぱくをもっと手軽に、もっと食卓へ いろいろ使える！大豆ミート 『まめたん』

～お肉の代わりに、フライの衣に、お菓子作りに！幅広いシーンで大活躍～

2020年10月1日(木) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”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、水でもどすだけでひき肉の代わりに使える大豆ミート『まめたん』を2020年10月1日(木)より全国の取り扱い各店にて発売します。

大豆ミートは、健康志向の高まりやプロテインブームなどにより、近年需要が拡大しています。また、CO₂ 排出量削減など環境にやさしい新時代のヘルシーミートとしても注目されています。しかし、ご家庭では「調理方法がわからない」「味が想像できない」といったご意見もございました。そこで、“大豆たんぱくをもっと手軽に、もっと食卓へ”をコンセプトに開発したのが『まめたん』です。

『まめたん』は、ミンチタイプの大豆ミート。水で3分もど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ご使用いただけます。また、保存に便利なチャック付きで、使いたいときに使いたい分だけ使うことができます。たんぱく質や食物繊維がたっぷり含まれていて、コレステロールもゼロ。おいしく食物繊維を摂りたい方や、コレステロールが気になる、お肉は胃にもたれやすいなどでたんぱく質が不足しがちなシニア層にもぜひご活用いただきたい商品です。

当社公式サイト(<https://www.showa-sangyo.co.jp/special/soykitchen/>)では、定番の肉料理はもちろん、お菓子など本商品を活用した多彩なレシピも紹介しています。

エコでヘルシーな“大豆たんぱく”を、毎日の食生活にぜひ取り入れてください。



商品特長



1

たんぱく質や食物繊維がたっぷり！

まめたん 100g あたり、たんぱく質 47.5g、食物繊維 14.6g 含有。植物性だから動物性脂肪ゼロで、コレステロールもゼロ。



2

使い方簡単！水でもどして3分！

水でもどすだけでひき肉の代わりに！手間も時間もかからず、ひき肉と同じように様々な料理が作れます。



3

保存に便利なチャック付スタンディングパウチ！

使いたい時に使いたい分だけ使えるので、ひとり暮らしの方にもおすすめ。スタンディングパウチで計量するときもラクラク。



4

二次元コードでおすすめレシピを簡単検索！

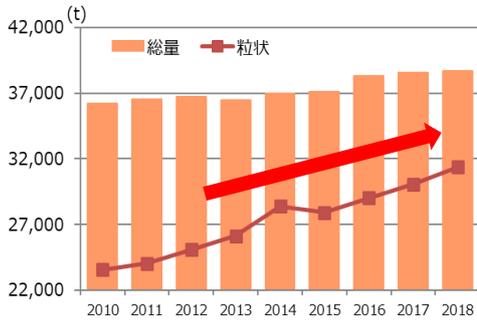
ハンバーグやミートボールなどひき肉料理だけでなく、フライの衣やお菓子づくりにもお使いいただけます。おいしいレシピや使い方を公式サイトでサポートします！

「まめたん」の
カンタン&おすすめ
レシピ紹介



大豆たんぱくの市場動向 ~商品開発の背景について~

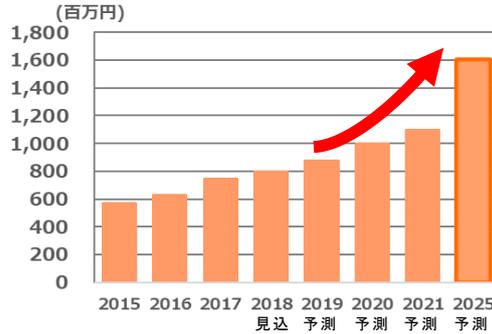
大豆たんぱくの国内生産量の推移



出典：(一社)日本植物蛋白食品協会調べ 2018年よりグラフ化

大豆たんぱくの国内生産量の総量は年々増加
特に、粒状大豆たん白の生産量が伸長

大豆たんぱくの家計用市場規模予測推移



出典：(株)富士経済
「生物由来有用成分・素材市場徹底調査 2019年」よりグラフ化

現在の大豆たんぱく市場は約 10 億円
市場規模の大きな拡大が予想されている

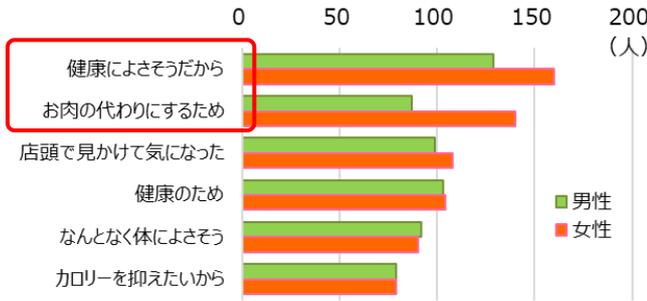
大豆たんぱく製品は健康素材として
家庭用市場が活性化する傾向

要因(当社推測)

- 人口増加による食糧需給問題
- プロテインブーム
- 大豆たんぱくへのイメージ変化
- 高齢者フレイル対策および若者の低栄養による食事摂取基準の見直し
- CO₂ 排出量、資源消費の増加に伴う環境負担の拡大

大豆たんぱくを購入したきっかけ(複数回答)

N=620

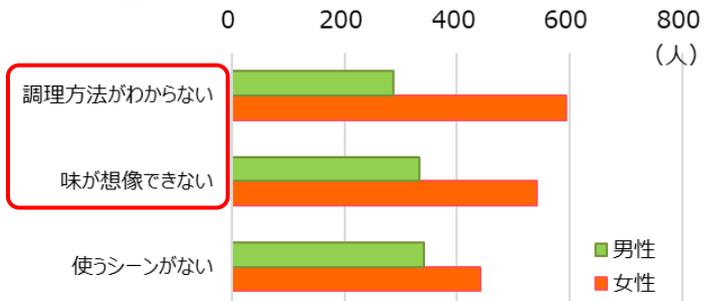


出典：TPC マーケティングリサーチ㈱「大豆ミートの利用実態とニーズを探る」(2019年)よりグラフ化

「健康によさそう」「体によさそう」「カロリーを抑えられそう」
などの好イメージが購入のきっかけに

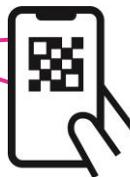
大豆たんぱくを購入したことがない理由(複数回答)

N=4326



「調理方法がわからない」「味にイメージがつかない」
などが購入をためらう理由に

誰でも気軽に試せるように簡単に水でもどして使える製品を開発
多彩な使用シーンを提案するためのレシピ提案も！



二次元コードで
レシピサイトへ



レシピ例) ミートソース、チョコランチ など

『まめたん』商品概要

商 品 名	『まめたん』
発 売 日	2020年10月1日(木)
内 容 量	200g
特 長	1. たんぱく質や食物繊維がたっぷり！ 2. 使い方簡単！水でもどして3分！ 3. 保存に便利なチャック付スタンディングパウチ！ 4. 二次元コードでおすすめレシピを簡単検索！
希望小売価格(税抜)	350円
販 路	全国の取り扱い各店

料理家・神田えり子さん考案！『まめたん』を使ったおすすめレシピ 2 品もご紹介

昭和産業公式チャンネルにて、「大豆ミートとニラの和風ガパオライス」実演動画ご覧いただけます

URL : <https://youtu.be/F1RGgCfv37c>

【神田えり子さん プロフィール】

レシピ本やコラムの執筆、テレビ出演、レシピ開発、イベント講師などを中心に活動。

簡単だけど基本をおさえたレシピで家庭料理やおつまみを多く紹介している。

blog : <http://eriko-kanda.blog.jp/>

Nadia 神田先生レシピルーム : <https://oceans-nadia.com/user/13780>



大豆ミートとニラの和風ガパオライス 2 人分



動画もチェック♪



【先生のワンポイント】

焼きそばと炒めたり、サラダのトッピングにしてもおいしいです。

【材料】

まめたん 50g、水 200ml、エキストラバージンオリーブオイル 適量
にんにく 1片、赤唐辛子輪切り 適宜(お好み)

ニラ 1/2 束、パプリカ 1/2 個(約 50g)

〔A〕砂糖 大さじ 1/2、しょうゆ 大さじ 1/2、味噌 大さじ 1
オイスターソース 大さじ 1、水 大さじ 4

ごはん 適量、卵 2 個(目玉焼き)、パクチー(レタスでも可) 適宜

【下準備】

まめたんは 200ml の水でもどしておく。使うときは、ざるや手でしっかり水を切る。

ニラは 2cm 幅、パプリカはワタ・種を除いて、繊維に沿って 5mm 幅に切る。

〔A〕を混ぜ合わ せておく。目玉焼きは焼いておく。

【作り方】

- 1 フライパンにみじん切りにしたにんにく、種を取って輪切りにした赤唐辛子、オリーブオイルを入れて弱火にかけ、いい香りがしてきたら、まめたんを入れて中火で炒める。
- 2 少し水分が飛んだら、ニラ、パプリカを入れてさっと炒める。
- 3 〔A〕を加えて炒めながらひと煮立ちさせる。
- 4 器にごはんと一緒に盛り付け、目玉焼き、パクチー等好みの野菜を添える。

大豆ミートのごまじゃが煮 2~4 人分



【先生のワンポイント】

にんじんやいんげんを加えてもおいしく召し上がれます。

【材料】

まめたん 50g、水 200ml

じゃがいも 3 個(約 300g)、玉ねぎ 1/2 個(約 80g)、しらたき 180g

ごま油 大さじ 1/2、白すりごま 大さじ 3、青ねぎ(小口切り) 適量

〔A〕水 200ml、砂糖 大さじ 1/2、酒 大さじ 1

〔B〕しょうゆ 大さじ 2、みりん 大さじ 2

【下準備】

まめたんは 200ml の水でもどしておく。使うときは、ざるや手でしっかり水を切る。

じゃがいもは皮をむいて一口大に切り、さっと水にさらして水気を切る。

しらたきは食べやすい長さに切って、下茹でをする。

【作り方】

- 1 鍋にごま油を入れて中火で熱し、水切りしたまめたんを入れて炒める。
- 2 少し水分が飛んだら、じゃがいも、1.5cm 幅に切った玉ねぎを入れてじゃがいもの縁に透明感が出るまで炒める。
- 3 しらたきを入れてさっと炒め、〔A〕を入れて蓋をし、弱〜中火で 7 分ほど煮る。
- 4 〔B〕を加えて再び蓋をして 5 分ほど煮る。
- 5 じゃがいもに火が通ったら、白すりごまを加えて混ぜる。
- 6 器に盛り付け、青ネギを散らす。

<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)

<昭和産業に関するお問い合わせ先>

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