

まるでお肉、大豆ミート使用の新食感スナック
大豆厚切りカツ 10月4日新発売

株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、次世代のお肉として近年関心が高まっている大豆ミートで作った新商品「大豆厚切りカツ」を、10月4日から全国のコンビニエンスストア、スーパーマーケットなどで順次発売をいたします。



1. まるで本物のカツ、食べ応えのある食感

2. 健康的な大豆ミート使用

3. 1袋で意外にも157kcal

4. 高たんぱく

5. トースターで温めて、さらにおいしい!

<背景>

健康志向、SDGs意識の高まりを背景に、代替肉、植物肉の需要が増え、「脱ミート」が世界的な潮流となっています。植物肉は粒状大豆たんぱくを主原料としているため、高たんぱくで低糖質な食品として、お肉と比べ、カロリー、脂質、コレステロールが低く、ヘルシーな食材として注目を集め、日本国内においても、粒状たんぱくの生産量は、この10年間で53%も伸びています。

また、近年、シリアル、スナック、焼き菓子、豆菓子など腹持ちの良い菓子類の伸長率が高く、“ちょい食べの間食”、“健康的で罪悪感のない間食”を求める声が増えています。

<商品特徴>

独自の大豆シート技術で4mmの肉厚シートを実現し、大豆なのに噛み応えのあるカツのような食感にこだわりました。健康的な大豆シートを使用することで、これまでの駄菓子のようなイメージではなく、高たんぱくで、1袋食べても157kcalと安心なスナックに仕上げました。

さらに、トースターなどで温めることで、衣はサクサク、中はジューシーになり、さらに本物のカツに近づきます。パッケージにも「温めて、さらにおいしく」と明記し、楽しい喫食体験を訴求しています。

発売日	商品名	規格	参考価格 (税込)	JANコード
10月4日	大豆厚切りカツ	40g	321円	4901540416657

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 経営企画部(広報担当) 田代吉美

Tel : 078-672-6045 E-Mail : y.tashiro@goshoku.co.jp

神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号