

大豆のお肉、乾燥タイプを簡単に調理できる 肉みそキャベツを新発売



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、コストパの良い乾燥タイプの大豆のお肉をワンパンで調理できる「ダイズラボ 大豆のお肉 肉みそキャベツ」を、9月上旬より全国で販売します。

長引く物価高で重視されるコストパフォーマンスと健康ニーズを両立

大豆のお肉は乾燥タイプでありながら湯戻しの必要がなく、キャベツと長ねぎを用意すれば調理できる肉みそキャベツを商品化。豚ひき肉で調理した場合と比較して食物繊維は1.5倍、脂質は40%カット※できます。生みそ糀美人、中京豆みそ、信州赤系みそ、厳選した3種類のみそに塩麴とにんにくを組み合わせた、ワンパンで調理できる惣菜の素です。奥深いコクと風味に、まろやかな甘みと旨みが合わさった、ご飯が進む味わいに仕上げました。

※本品に記載の分量と豚ひき肉でつくる場合との比較、日本食品標準成分表2020年版（八訂）

商品概要



ダイズラボ 大豆のお肉 肉みそキャベツ

- 内容量：92g（肉みそキャベツ炒めのたれ：62g、具：30g）
- 形態：箱
- 賞味期間：6か月
- 価格：オープン
- 発売日：2025年9月上旬
- 発売地区：全国

乾燥大豆のお肉と肉みそキャベツ炒めのたれがセットになっています。キャベツと長ねぎを用意すれば、ワンパン調理で完成。厳選した3種類のみそで、ご飯が進む味わいに仕上げました。

画像データは、マルコメ公式サイト>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。

個人のお客様

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）