

2021年7月16日

目指したのはお肉！未加熱だから、味付け&調理自由自在 「お肉屋さんのお肉MEAT」シリーズ4品を全国発売

米久株式会社（静岡県沼津市）は、牛・豚・鶏に次ぐ第4のお肉として、お肉同様の食感や高たんぱく、そしてご家庭で自由な味付け&調理アレンジができる未加熱素材系「お肉屋さんのお肉MEAT」シリーズ「パラパラダイス 300g」「生パティ 300g」「サイコロカット 300g・700g」の4品を全国発売します。

本シリーズは、お肉の代わりに大豆たんぱくを使用した未加熱商品です。「パラパラダイス 300g」「生パティ 300g」は、2020年11月より首都圏を中心に一部お取引先様にて実施したテスト販売で高評価をいただき、このほど満を持して全国発売します。

さらに、同シリーズより、お好みのサイズのミンチなどに加工できる業務用の原木タイプも発売します。店舗でのミンチ販売はもちろん、メンチカツなどのお惣菜、通常のお肉と組み合わせたオリジナルメニューへの応用など、中・外食のお得意先様へご提案します。

また、今後も需要拡大が予測される植物肉の全国への供給体制を整えるためケンコー工場（静岡県三島市）に新設した未加熱植物肉ラインが、2021年6月より本格稼働いたしました。

【全国販売商品一覧】



①パラパラダイス 300g



②生パティ 300g



③サイコロカット 300g



④サイコロカット 700g



⑤業務用原木タイプ



業務用を使用した商品化一例

【商品特長】

ポイント1 未加熱ならではの味付け&調理アレンジ自由自在！

未加熱ですので、ミンチ肉と同様の調理が可能です。

ポイント2 高タンパク・食物繊維入り！

栄養成分表示（100g当たり）

熱量	たんぱく質	脂質	コレステロール	炭水化物	糖質	食物繊維	食塩相当量
224kcal	18.0g	11.6g	1mg	12.0g	6.7g	5.3g	1.9g

※シリーズ品・業務用とも同値となります。

〔自社分析値〕

ポイント3 目指したのはお肉のおいしさと満足感！ 3つのこだわり

■肉のような食感

複数の植物たんぱく、豆乳、伊豆大島の濃縮海水などをブレンドすることで、お肉らしい“食感”を実現しました。

■肉のようなジューシーさ

お肉のような“ジューシーさ”は植物油脂を数種類組み合わせることで実現しました。

■くせない味への追求

玉ねぎや香辛料をベースにした独自の配合で、うま味と風味をプラスしました。

【商品名&内容量】	①家庭用:お肉屋さんの大豆 MEAT パラパラダイス	300g
	②家庭用:お肉屋さんの大豆 MEAT 生パティ	300g
	③家庭用:お肉屋さんの大豆 MEAT サイコロカット	300g
	④家庭用:お肉屋さんの大豆 MEAT サイコロカット	700g
	⑤業務用:AIRMEAT 原木Ⅱ	12kg

【保存温度】 ①～⑤すべて冷凍(-18℃以下)

【参考小売価格】 ①②③ 500円(税込)

④ 980円(税込)

【発売地区】 全国

【発売時期】 2021年7月20日出荷開始

【製造工場】 米久株式会社 ケンコー工場（静岡県三島市）



【参考 おすすめレシピ】米久HPで公開しています。商品に印刷されたQRコードからもアクセスできます。
<https://www.yonekyu.co.jp/Portals/0/brand/airmeat/>

①パラパラダイス



ごろっとチャーハン



肉詰めピーマン



ごろごろミートソース



ごろごろキーマカレー



ジューシーベジ餃子



ごろっと麻婆豆腐

②生パティ



ハンバーガー



メンチカツ

③④サイコロカット



サイコロの鉄板焼き

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@yonekyu.co.jp
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL	https://www.yonekyu.co.jp/