

プチプチ食感が楽しいフリーズドライタイプのリゾット 「豆乳オーツ麦リゾット トマト/チーズ」発売

マルサンアイ株式会社(本社:愛知県岡崎市、代表取締役社長:渡辺 邦康)は、フリーズドライタイプの「豆乳オーツ麦リゾット トマト」、「豆乳オーツ麦リゾット チーズ」の2品を2021年3月1日(月)より発売いたします。



フリーズドライ食品はお湯を注ぐだけで手軽に調理できるため、時短・簡便ニーズや個食化の進行などにより需要が増加しています。また、年々高まる消費者の健康志向についても、新型コロナウイルスの影響から更に加速することが予想されます。このような市場・社会的背景を鑑み、健康感のあるフリーズドライタイプ食品を開発いたしました。

■「豆乳オーツ麦リゾット トマト」、「豆乳オーツ麦リゾット チーズ」商品特長

「豆乳オーツ麦リゾット トマト」、「豆乳オーツ麦リゾット チーズ」は、健康イメージの強い“豆乳”を使用し、国産米に食物繊維を含むヘルシー食材として注目度上昇中の“オーツ麦”を加えたフリーズドライタイプのリゾットです。レストランで食べるような本格的かつ濃厚な味わいで、オーツ麦のプチプチ食感をお楽しみいただけます。気になるカロリーは抑えながらも、噛み応えがあるため腹持ちが良く、満足感を得られる仕上がりとなっております。ご家庭でのお食事としてはもちろん、小腹がすいた時の夜食や職場でのランチ、旅行やアウトドアレジャーの際にもぴったりです。また長期保存可能で持ち運びにも便利なので、災害時等の非常食としてもご利用いただけます。

【豆乳オーツ麦リゾット トマト】

ダイストマト、ブナシメジが入ったブイヤベース風のリゾットです。食感のアクセントとして、また魚介の風味が一層感じられるよう桜エビを加えました。チーズは、トマトの酸味とマッチするカマンベールとパルメザンを使用しました。

【豆乳オーツ麦リゾット チーズ】

ほうれん草、マッシュルームが入ったホワイトソースベースのクリームリゾットです。豆乳のコクが引き立つようにチーズはカマンベールとゴーダを使用し、濃厚でまろやかな味に仕上げました。

■「豆乳オーツ麦リゾット トマト」、「豆乳オーツ麦リゾット チーズ」商品概要

希望小売価格：オープン価格

発売開始日：2021年3月1日(月)

発売地域：全国

内容量：(トマト) 24.5g/1食、(チーズ)22.3g/1食

賞味期間：365日

商品情報 URL：(トマト) <https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-72631/>

(チーズ) <https://www.marusanai.co.jp/lineup/detail-72632/>



■マルサンアイ株式会社について

本社所在地：〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地

代表者：代表取締役社長 渡辺 邦康

資本金：8億65百万円

設立：1952年3月

URL：<https://www.marusanai.co.jp/>

業務内容：大豆を主原料とするみそ・豆乳、無菌充填技術を活かした飲料、その他食品の製造販売。

2020年9月期の売上は、294億円。

当社では大豆を中心とした様々な製品の製造販売を通じて、企業理念である「健康で明るい生活へのお手伝い」を実現するとともに、今後も多くの方に大豆製品の魅力を感じていただけるよう、新商品開発や生活者との接点強化を図ってまいります。

【本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先】

マルサンアイ株式会社 開発統括部・マーケティング室 ブランドマネジメント課

担当：河合 美琴 TEL:03-5333-7200 MAIL:marusanai_pr@marusanai.co.jp