

# ウィークリーニュースレター42号 2021

## <話題の大豆ミートの波が鯛焼き、大判焼き業界にもやってきた>

今食品業界で注目されているのが「大豆ミート」。「代替肉」や「ソイミート」なんて呼ばれ方もされています。何故注目なのか？

- ① 環境保全→牛のゲップにはメタンガスが含まれており温暖化の原因になっています。
- ② 体に優しい→肉と違って低カロリー高タンパクの豆から作っているので健康的
- ③ 体に優しい→食物繊維が豊富、更にイソフラボンも摂取できます

このような理由を背景に注目を浴びている大豆ミートが田中食品興業所から新商品が発売されました。Z世代と言われる若年層や女性を中心に食生活に積極的に取り入れる人が増えています。そんな流れの中、田中食品興業所さんより大豆ミートを使用したフィリングは発売されました。サンプルをもらったので早速試作です。



ひき肉のような粒が全て大豆です。スパイシーは味付けなので先週紹介した平型ナチュラルチーズと一緒に焼き込みます。トマトベースのソースと絡み、ナチュラルチーズと相まってかなり美味しかったです！平型ナチュラルチーズの焼き立ては写真のように伸びるタイプのチーズです。

タコスのようなひき肉感もあり大豆とは思えない仕上がりでした。たい焼きや大判焼きで惣菜系を検討中の人には絶対オススメです！また惣菜系のメニューはあんこやクリームよりも売価を上げやすいので価格も 200 円前後の設定で納得してもらえそうです。

『プラントベースチリタコス 500g×8 袋 4kg 入』3560 円(税別)1kg@890 円

## <万能な平型ナチュラルチーズのご紹介>

先週もご紹介した「平型ナチュラルチーズ19g」ですがこんなパッケージで納品されます。正方形なので大判焼きや今川焼きの人はそのまま使えます。たい焼きの人は半分にカットして使用しています。今回のように惣菜系のフィリングと合わせると他店にはないメニューを作ることができます。また、固形なのでロスもなく使い切りやすい商品です。30 個入り 1400 円(税別)

