ニュースリリース

2021 年 10 月吉日
ソントン株式会社

ソントン業務用　新商品発売のお知らせ

注目素材「大豆ミート」を使用したパン用フィリングを発売

ソントン株式会社（本社：東京都江東区、社長：結城浩文、以下ソントン）は、2021 年 10 月 1 日(金)より「大豆ミートのおいしいキーマカレー」「大豆ミートのおいしいボロネーゼ」を全国のベーカリー様向けに発売致します。

■「おいしさ」にこだわった、大豆ミートのパン用フィリング

この度発売する「大豆ミートのおいしいキーマカレー」「大豆ミートのおいしいボロネーゼ」は、お肉の代わりにヘルシーな大豆ミートを使用しています。

近年、健康志向の高まりや環境への関心・SDGs の取り組みなど、様々な観点から注目される植物性由来の大豆ミートですが、「大豆特有の癖のある臭い」や「スポンジのような柔らかな食感」などが課題となっていました。そこでソントンではこれらの原因を取り除く為、大豆ミート原料の選定からこだわり、まるで本物のお肉を使用したかのようなおいしいフィリングを作り出すことに成功しました。

ソントンの企業理念「人と技術の力で世界の人々の健康と豊かな食文化の発展に貢献します」に基づいた本商品を、ベーカリーや消費者の一人でも多くの方に召し上がっていただき、大豆ミートの魅力を発信していきたいと考えています。

■商品特徴

大豆特有の臭みがなく、まるで本物のお肉を使ったかのようにおいしく召し上がれます。

キーマカレーはターメリック・コリアンダー・クミンなどの複数のスパイスやジンジャーを効かせた爽やかな味わい。

ボロネーゼは濃厚な完熟トマトペーストに、玉ねぎ、グレイビーソース、複数の香辛料を使ったコクのある味わい。

＜商品概要＞

発売日	商品名	荷姿	賞味期限	用途
10 月 1 日	大豆ミートのおいしいキーマカレー	1 kg×5 ／平パウチ	製造後 90 日 （未開封、30 度以下保存）	包み込み
10 月 1 日	大豆ミートのおいしいボロネーゼ	500g×5×2 ／平パウチ	製造後 90 日 （未開封、30 度以下保存）	包み込み・ トッピング焼成

＜使用した大豆ミート原料について＞

発芽大豆由来の植物肉を開発・製造する DAIZ 株式会社の「ミラクルミート」をお肉の代わりに使用しております。

DAIZ の植物肉「ミラクルミート」の特徴

特徴 1.原料に丸大豆を使用

これまでの植物肉は、大豆搾油後の残渣物である脱脂加工大豆を主原料としていましたが、DAIZ の植物肉「ミラクルミート」は原料に丸大豆を使用しています。さらに、オレイン酸リッチ大豆を使用することで、大豆特有の臭みを無くし、異風味を低減しています。

特徴 2.旨味や栄養価を増大、肉様食感を再現する独自技術

味や機能性を自在にコントロールするコア技術「落合式ハイプレッシャー法」*1 で大豆を発芽させ、旨味や栄養価を増大させます。その発芽大豆をエクストルーダー（押出成形機）*2 にかけ、膨化成形技術*3 により、肉のような弾力と食感を再現しています。これらの独自技術により、異風味を低減した植物肉「ミラクルミート」を製造しています。

*1 大豆の発芽中に酸素・二酸化炭素・温度・水分などの生育条件を制御し、酵素を活性化させることで遊離アミノ酸量が増加し、素材の旨味を引き出す栽培法。（特許第 5722518 号）

*2 食品加工時に使用する装置。材料に水を加えながら、高温下で圧力をかけ押し出すことにより混練・加工・成形・膨化・殺菌等を行う。

*3 特許申請準備中。

会社概要

商号：DAIZ 株式会社（https://www.daiz.inc/）

代表者：代表取締役社長　井出 剛

所在地：〒860-0812　熊本県熊本市中央区南熊本五丁目 1 番 1 号 テルウェル熊本ビル 4 階

設立：2015 年 12 月 1 日

資本金：12 億 4,025 万円（累計資本調達額：37.5 億円）

事業内容：発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」の開発・生産及び販売

発芽大豆由来の植物肉「ミラクルミート」を用いた食品の開発・生産及び販売

私たちソントングループは人と技術の力で世界の人々の健康と豊かな食文化の発展に貢献します

問い合わせフォームURL：https://www.sonton.co.jp/_procontact/

商品購入・サンプルご希望の方：ご利用いただいている販売代理店様までお問い合わせください。