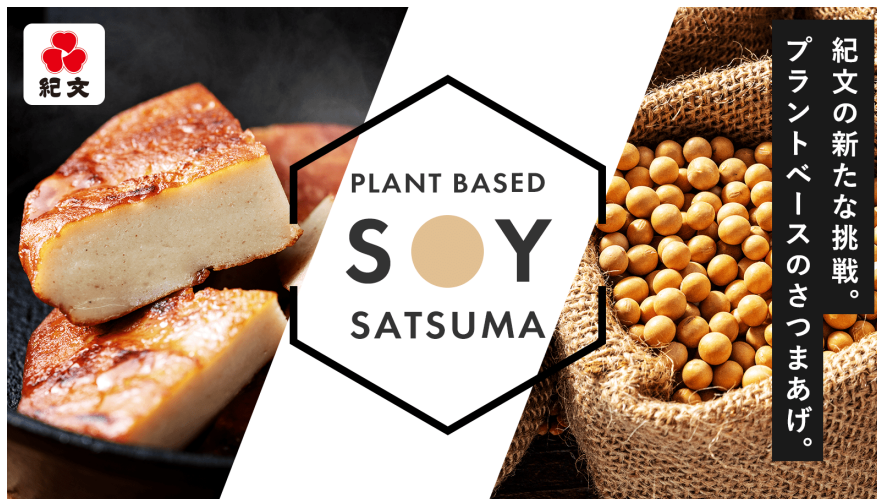


練り製品の食文化を次世代へ！ “魚肉を使わない SOY SATSUMA” Makuake にて予約販売をスタート

株式会社紀文食品（本社：東京都中央区、代表取締役社長：堤 裕）では、魚肉を使わないさつま揚“SOY SATSUMA”『大豆でつくった 丸天シリーズ』3品を、株式会社マクアケ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中山 亮太郎）が運営する応援購入サービス「Makuake」にて6月19日（月）より予約販売いたします。



■海を守る！和食文化も守る！

紀文にとってかまぼこやはんぺん、ちくわといった“練り製品”は主力商品カテゴリーの一つ。その練り製品の原料は、もちろん魚です。日本人の魚離れが叫ばれる中、練り製品は簡単においしく食べられる魚由来の食品として日本の食卓を彩ってきました。しかしながら、練り製品の原料である魚の漁獲量は国際情勢や地球温暖化の影響によって不安定な状況にあり、私たちもここ数年この問題を目の当たりにしてきました。今こそ、おいさと地球環境へのやさしさを両立し、持続可能な社会の実現に向けた商品を開発していくべきだと考えます。

SDGsの目標の中に、「14：海の豊かさを守ろう」という目標があります。紀文もこのような課題に向き合い、「大切な海洋資源を維持し、かつ練り製品のおいしさを味わえる“魚肉を使わない練り製品”ができないか」と考え、今回従来の魚由来の商品をプラントベースで作るプロジェクトを立ち上げました。

<この資料に関する問い合わせ先>

株式会社紀文食品 広報室

TEL：03-6891-2751 E-mail：koho_tokyo1@kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

■培ってきたたんぱく質加工研究技術

紀文には魚肉練り製品の開発で培ったたんぱく質加工研究の土台があります。また、魚肉たんぱくだけでなく、大豆たんぱくの研究も進めたことにより“魚肉＋大豆”の商品化に成功し、「魚河岸あげ®」などのロングセラー商品を生み出しました。

この技術を駆使して、魚肉を使わず※、大豆たんぱくから練り製品を作り出すことに成功。それが、今回 Makuake で予約販売する『大豆でつくった 丸天シリーズ』です。

※味付けには魚のエキスを使用しています。



■『大豆でつくった丸天シリーズ』について



『大豆でつくった丸天シリーズ』は、「大豆でつくった 丸天」「大豆でつくった 根菜天」「大豆でつくった 黒豆天」の3タイプ。練り製品独特のプリッとした歯ごたえや口当たり、形状を従来のさつま揚げに近付け、日本人になじみのある大豆の旨みも味わえる、懐かしさと新しさが調和する日本の味に仕上げました。

“あし”と呼ばれる魚肉練り製品ならではの食感を再現すべく、本プロジェクトには水産ねり物製造工として東京マイスター※に認定された職人である社員が携わっています。

※東京マイスター；都内に勤務する技能者のうち、極めて優れた技能を持ち、他の技能者の模範と認められる者のことで、都知事が認定。

加熱済み食品のため、そのままでもお召しあがりいただけます。またさつま揚げと同様、フライパンでサッと焼いたり、電子レンジで温めたりすると、よりおいしく召しあがれます。

■今後のビジョン

プラントベースの畜肉の代替品は多々市場に見受けられますが、魚肉の代替品はまだ主流になっていません。元来日本人になじみのある大豆でつくった丸天シリーズは、和食として、とりわけご飯との相性がよく、この商品にしかない紀文ならではのおいしさに仕上がったと自負しています。

今後は、長年培ってきたたんぱく加工技術を用いて、新たな“魚肉を使わない練り製品”の開発を進めていきたいと考えています。

[商品情報は次ページへ](#)

■商品概要



がんもどきでも厚揚げでもなく、まるでさつま揚げのようなプリッとした食感。ほんのり甘いやさしい味です。

商品名：大豆でつくった 丸天

内容量：90g



れんこん、ごぼう、にんじん、ひじきを加えて食感にアクセントをつけました。野菜の旨みと食感をお楽しみいただけます。

商品名：大豆でつくった 根菜天

内容量：90g



黒豆を加えて、豆の風味を際立たせました。プリッとした食感に黒豆のほっこりした食感が相性抜群です。

商品名：大豆でつくった 黒豆天

内容量：90g

【Makuake プロジェクトページ】

<https://www.makuake.com/project/soysatsuma/>

【スケジュール】

2023年6月19日：プロジェクト公開

~~2023年8月6日：受付締め切り~~

2023年7月30日：受付締め切り

2023年9月：リターン品発送予定

その他、リターン内容や商品の栄養成分など、詳細は上記 Makuake プロジェクトページをご参照ください。