

2021年9月30日

植物性 100%のプラントベースフード

「MAL de MEAT®」シリーズに便利な常温商品が登場

2019年から『新しい食の選択肢の一つ』としてプラントベースミート（代替肉）を開発・展開してきた株式会社日本アクセス(所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一、以下：当社)は、100%植物性にこだわった「MAL de MEAT®」（マルデミート）シリーズの拡大に向け、業務用商品の拡充ならびに市販用市場へ参入すべく商品開発に取り組んでまいります。

昨今のフードダイバーシティにより、従来の価値観でははかれない食の選択肢が増えてきているなか、消費者の健康志向の高まりや、たんぱく質クライシス、環境問題など様々な理由から、今「プラントベースド」が注目されています。

「MAL de MEAT®」は『代替』ではない新たな食の選択肢の一つとして誕生しました。

一番のこだわりは「おいしさ」。身体にいいから、環境にいいからだけではなく「これが食べたい」と思っただけのような商品を目指しています。おいしく食べ続けてもらえることで持続可能な社会につながる「人と食の未来への架け橋となる」ために、今後も様々な角度の商品を開発していきます。



■MAL de MEAT® 新商品

当社は卸業として市販用・業務用の両面からの提案が可能な環境を生かし、当社ならではの商品を開発しております。「MAL de MEAT®」は当社のサステイナブルな活動の一環として、卵白や動物性エキスを使わない100%植物性にこだわっており、今回は食品ロスが出にくい常温での長期保存に対応した、便利で新しい2つの商品がラインナップに加わりました。

商品名	MAL de MEAT ミンチタイプ 	MAL de MEAT スライスタイプ 
内容量	① 200g×50 入 ② 1000g×10 入	① 200g×50 入 ② 700g×10 入
賞味期限	常温 D+365 日	常温 D+365 日
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ビーフカラーにすることで高級感と汎用性を両立！ ✓ 常温保存が可能なため、保管場所や解凍に困りません！ ✓ 独自のマスキング技術でエグミや青臭さを除去し、どんなメニューにも使えるシンプルな味わいに仕上げています。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 特別な加工をほどこし、繊維感を感じる仕様に。 ✓ お肉のような焼き目が付く様、設計しているので香ばしさとシズル感がUP！ ✓ 常温保存が可能なため、保管場所や解凍に困りません！ ✓ 独自のマスキング技術でエグミや青臭さを除去し、どんなメニューにも使えるシンプルな味わいに仕上げています。

■MAL de MEAT® 既存商品

ハンバーグ	ウィンナータイプ ソーセージ	ウィンナータイプ ソーセージ粗挽	フランクタイプ ソーセージ	フランクタイプ ソーセージ粗挽
				
60g×5 枚×40 入	50g×10 本×20 入	50g×10 本×20 入	70g×6 本×20 入	70g×6 本×20 入
冷凍 D+180 日	冷凍 D+180 日	冷凍 D+180 日	冷凍 D+180 日	冷凍 D+180 日

以上