2021 年 10 月 26 日

植物性 100%のＰＢＦ「MAL de MEAT®」から

家庭用キットが新登場

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）は、『新しい食の選択肢の一つ』として開発・展開してきた、100%植物性の「MAL de MEAT®」（マルデミート）シリーズより、ご家庭の食卓でもお楽しみいただける家庭用キットの販売を開始いたします。

エシカル de おいしい＋身体にやさしい、「MAL de MEAT®」

一番のこだわりは「おいしさ」。

身体にいいから、環境にいいからのみならず「これが食べたい」と思っていただけるような商品を目指しています。

卸売業として家庭用・業務用の両面からの提案が可能な環境を生かし、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、今後もさまざまな角度の商品を開発していきます。

MAL de マルデミート MEAT

■MAL de MEAT®　新商品

植物性 100%・おいしさにこだわりながら、常温での長期保存に対応した、便利で新しい３つの商品が家庭用キットとして新たに登場しました。

① 大豆のお肉と野菜がおいしく食べられる！

野菜と食べるおうち中華の人気メニュー3 品をラインナップ。

MAL de MEAT®なら、いつもの中華よりぐっとヘルシー！

② 味付けに迷いなし！

タレと大豆のお肉のキットなので、味付けが苦手なお客様でもお手軽においしく調理が可能です。

タレももちろん植物性１００％！

③ かんたん調理！

野菜をカットして炒めるだけの簡単調理で調理時間も約７分！

パパっと作れてちゃんとおいしい、ボリューム感もある商品です。

＜11 月 1 日（月）販売開始＞

商　品　名	MAL de MEAT 青椒肉絲	MAL de MEAT 回鍋肉	MAL de MEAT 麻婆茄子
規　　格	160g	160g	160g
参 考 売 価	298 円	298 円	298 円
賞 味 期 限	常温　D+300 日	常温　D+300 日	常温　D+300 日
商 品 特 徴	ピーマンと筍の細切り炒め、紹興酒が香る本格中華！植物性 100%なのにオイスターソースの風味を感じられる一品。	キャベツの甘味を引き立てる、コクのある中華味噌炒め、スライス状の大豆のお肉は食感もよくお肉と間違えるほどのクオリティ。	トロっとしたナスが最高に美味しいピリ辛味噌炒め、ミンチ状の大豆のお肉がタレとよく絡み、ごはんが止まらなくなる美味しさ。

■MAL de MEAT®　既存商品（業務用常温タイプ）

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	✓ 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なくし、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。	✓ 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きなので香ばしさとしずる感が 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なくし、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（業務用冷凍タイプ）

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