



2024年8月29日

あらゆる料理とマッチして、もちもちした食感が楽しめるプラントベースフード

『米粉由来のもちもち食感シュレッド』(100g)

2024年9月1日(日)より全国にて新発売

雪印メグミルク株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:佐藤 雅俊)は、『米粉由来のもちもち食感シュレッド』(100g)を2024年9月1日(日)より全国にて新発売いたします。



『米粉由来のもちもち食感シュレッド』100g



ハンバーグに!



厚揚げ、いなり揚げに!

ヤンニョムチキンに!



※調理例

日本のプラントベースフード市場規模は、2025年予測(2020年対比)で140%程度の1,445億円と拡大が見込まれており^{※1}、植物素材の食品の一層の広がりがみられます。

『米粉由来のもちもち食感シュレッド』は、米粉(そのうち、もち粉を6割使用)とでんぷんの配合により、加熱するともちもちしながらも、とろりとした食感が楽しめるプラントベースフードです。乳製品メーカーならではのチーズ開発の知見を活かした風味調整を行い、料理に適したチーズの風味に仕立てています。

パッケージに掲載している、ピザやお好み焼きをはじめ、ハンバーグ、厚揚げ、いなり揚げ、ヤンニョムチキンなど、日々のいろいろなメニューでお楽しみいただきたい商品です。

雪印メグミルクは、『米粉由来のもちもち食感シュレッド』で日々の食事の楽しさアップに貢献してまいります。

【出典】※1:「TPCマーケティングリサーチ㈱」『2023年 プラントベースフード市場の動向と将来展望』

1. 商品概要

商品名	内容量	名称	希望 小売価格 (税別)	発売日	発売 地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
米粉由来のもちもち 食感シュレット	100g	米粉加工品	330 円	9/1 (日)	全国	150 日 要冷蔵 (10℃以下)

2. 商品特長

- (1) 加熱するともちもちした食感が楽しめる。
- (2) 国産米粉を 100%使用。
- (3) 料理に適したチーズの風味。

3. 商品コンセプト

米粉由来のもちもち食感が楽しめるシュレット	
ターゲット	もちもちした食感の食事を楽しみたい方
食シーン	ピザやお好み焼き、グラタンなど過熱料理に
ベネフィット	もちもちした食感が楽しめるチーズ風料理が食べられ、おなかとココロが満たされる

4. お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369 (年中無休 9:00~17:00)

【雪印メグミルク ウェブサイト：<https://www.meg-snow.com>】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先
雪印メグミルク株式会社 広報 I R 部 広報グループ TEL 03-3226-2124 FAX 03-3226-2150 E-mail msb-pr@meg-snow.com