

魚と大豆のダブルたんぱく質！管理栄養士監修の新しい練り製品

魚と大豆のいいとこ揚げ

2020年9月1日（火）より全国で発売

カネテツデリカフーズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役社長：村上寛）では、魚と大豆の2種類のたんぱく質を一度に摂取できる魚肉練り製品の新品「魚と大豆のいいとこ揚げ」を2020年9月1日（火）より全国で発売いたします。



「魚と大豆のいいとこ揚げ」は加齢による筋肉の衰えや、おうち時間の増加による運動不足から筋肉を育てるたんぱく質の需要が高まっている現代に、より良質なたんぱく質を摂取できる練り製品をお届けしたいという想いから開発をおこないました。

当社の管理栄養士が考案・監修した本商品は、魚（動物性）と大豆（植物性）のたんぱく質が一度に摂れ、肉や魚の代わりに料理のメイン食材として使いやすい、まさに魚と大豆のいいとこ取りの新しいたんぱく素材です。さらに、塩分控えめで幅広い料理にお使いいただけます。

●商品特長

【特長1】動物性と植物性のダブルたんぱく質入り

魚肉と大豆由来の素材（大豆たん白、豆乳など）を配合することで、動物性と植物性の2種類のたんぱく質を一度に摂取できる練り製品です。植物性たんぱく質と動物性たんぱく質はどちらかに偏ることなくバランスよく摂ることが大切です。

※1パックあたり たんぱく質 19.1g

【特長2】旨みを効かせて美味しく減塩

練り製品の塩分が気になるという声にもお応えし、塩分控えめに仕上げました。

※日本食品標準成分表 2015「さつま揚げ」とナトリウム値を比較し 30%カット

【特長3】管理栄養士監修の簡便レシピをご紹介します

当社ホームページでは本商品を使った管理栄養士監修レシピ（1人あたりたんぱく質 10g以上、食塩相当量 1.5g以下のレシピ）をご紹介します。商品のパッケージ（裏面のラベル）に記載されているQRコードから簡単にご覧いただけます。

<にら玉炒め>



<大根の和風煮>




<南蛮漬け>



商品概要

販売エリア：全国のスーパーなど及び、

通販サイト「てっちゃん工房」<https://item.rakuten.co.jp/tecchan-kobo/4901320146743/>

商品名	規格	価格	発売日	商品画像
魚と大豆の いいとこ揚げ	2個	オープン価格	2020年9月1日	
	商品特長 魚と大豆のたんぱく質が摂れ、肉や魚の代わりに お料理に使いやすい、まさに2つのいいとこ取り の新しいたんぱく素材。しかも塩分控えめ（塩分 30%カット）。管理栄養士監修。			

カネテツデリカフーズについて

1926年（大正15年）創業。2016年に創業90周年を迎えた、兵庫県神戸市・六甲アイランドに工場を持つ魚肉練り製品の製造業（代表取締役社長：村上 寛）。1990年には全商品合成保存料無添加を実施。さらに、練り製品の製造工場として初めて「ISO22000」「FSSC22000」「JFS-C」の3つの食品安全管理システムの認証を取得するなど「安心・安全」な商品作りに取り組んでいます。また、蒲鉾を立体的に表現する技術や、過熱水蒸気製法で魚肉練り製品を製造するなど独自性あふれるモノ作りをおこなっています。まるで本物のような味・食感・見た目を再現し、そのネーミングでも話題の“ほぼ”シリーズ商品は、シリーズ累計販売数量3,900万パックを突破。

【カネテツデリカフーズ ホームページ】<https://www.kanetetsu.com/>

商品に関するお問い合わせ先

カネテツデリカフーズ株式会社 お客様係
TEL 0120-227379 / 午前9時～午後5時（土・日・祝日をのぞく）
ホームページ <https://www.kanetetsu.com/>