



岐阜米穀(株) メールマガジン

今回のテーマは

「エンドウミートは大豆ミートと並ぶ重要なプロテイン」

プラントベースの品揃え、全9種類の食べるプロテイン・シリーズがスタート！
今回はそのメイン原材料のエンドウミートのお話です。

その前に大豆ミートを少し・・・

ミートクライシスというワードを耳にした方も多いと思います。お肉屋さんとの会話の中でも肉の値上がり、供給不足は近いうちに来る、と皆さんが言われます。
そんな中で畑のお肉として大豆ミートが登場し、皆さんもよくご存知だと思います。

大豆ミートの詳しい事は解からないという方も・・・。

エンドウミートは大豆ミートと並ぶ重要なプロテインなのです。
お伝えしたいのはエンドウミートが食べやすいことです。肉感も感じながら大豆ミートのような独特な臭いも抑えられています。

業界の方にお伝えしたいのは水戻しが不要なことで、ドライ商品で加水するだけ使えて、オペレーションが作りやすいです。

身近な所では、セブンイレブンのみらいデリ。エンドウミートを使ったチキンナゲットやシーチキンの変わり使われています。

セブンイレブン みらいデリ「未来のために、つなぐおいしさ。」

https://www.sej.co.jp/products/mirai_deli.html

テレビCMで、雪印メグミルクのえんどう豆を使ったヨーグルトを見かけます

https://www.meg-snow.com/plant_label/

そのエンドウミートの主原料が「黄えんどう」です。

次回は「黄えんどう」のお話をします。

岐阜米穀株式会社のエンドウミートのラインナップ

<https://www.beikoku.jp/world/>

<https://www.beikoku.jp/product/>