

## 日常の食卓に大豆ミート惣菜を！

# 環境資源問題・タンパク質危機の解決をめざしてテスト販売を実施 スーパーマーケット食品館アプロでの「定番商品化」に挑戦！（8/21 - 9/3）

大阪成蹊大学（大阪市東淀川区/学長 中村佳正）経営学部 経営学科 食ビジネスコース4年生の奥 舞雪（おくまゆき）さん、堀内 悠里（ほりうち ゆうり）さんの2名が、大豆ミート（代替肉）を使用したお惣菜4品を中日本フード株式会社（日本ハムグループ）と共同開発しました。8月21日（月）より、食品スーパーマーケットの食品館アプロの2店舗でテスト販売を実施し、学びの集大成として「定番商品化」を目指します。

### 本件のポイント

- ✓ 2021年12月より約2年間、中日本フード株式会社と共同開発研究を継続。
- ✓ 本研究は2022年10月 JA全中協賛 第6回アグリカルチャーコンペティション 実践的研究分野にて優秀賞を受賞。
- ✓ 昨年のテスト販売時のアンケート調査結果から、今回は更なる改良を実施。より多くの方が大豆ミートの良さを実感できる商品とし、同スーパーマーケットでの「定番商品化」を目指す。

### 【商品について】

#### ①ボリューム満点！2色ソースのSOYSOYドリア

米飯商品が人気という食品スーパーマーケットでのインタビューを踏まえて開発した一品で満足感たっぷりのドリアです。具材とソース両方に大豆ミートを使用しており、相性抜群の組み合わせです。

#### ②夏を感じる！SOYSOYカレードリア

ソースの代わりに大豆ミートのキーマカレーや夏野菜を使用したバージョンのドリアです。スパイシーな味付けは夏に食べるにもぴったりの商品です。

#### ③大豆パワーたっぷり！SOYSOYひじき和え

販売する食品スーパーマーケットの客層に合わせ、和惣菜も開発しました。和風だしと鰹節が香るひじき煮とソイチキ（大豆ミート）で手軽にたんぱく質をプラス、ご飯のおかずの一品にできます。ご高齢の方にもおすすめの商品です。

#### ④野菜たっぷり！SOYSOYスパニッシュオムレツ

スペインの家庭料理、スパニッシュオムレツを参考にした惣菜です。ゴロゴロ入った野菜と大豆ミートにふっくら厚めのオムレツは、お肉不使用なのに満足感が得られます。軽食やおかずぜひご賞味ください。



▲「ボリューム満点！2色ソースのSOYSOYドリア」の試作品。

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp

## 【テスト販売概要】

販売店：食品館アプロ 城東店（〒536-0001 大阪府大阪市城東区古市1丁目12-4）  
食品館アプロ 守口八雲店（〒570-0006 大阪府守口市八雲西町2丁目15-18）  
販売期間：2023年8月21日（月）～9月3日（日）※両店舗とも営業時間は9時～21時45分  
また、下記の日程で学生スタッフ（経営学部 経営学科 食ビジネスコースの3・4年生）が店頭にて接客を行います。  
8月21日（月）8時～12時【11時～12時の時間は守口八雲店にて奥さん、堀内さんが接客致します】  
8月23日（水）、25日（金）、29日（火）、31日（木）、9月2日（土）、3日（日）  
城東店：11時～14時・守口八雲店：10時～13時

## 【今までの研究成果・実績】

2022年3～4月 大豆ミート惣菜におけるSOYSOY惣菜を3品開発  
【めっちゃ爽やかやん！】SOYSOY白身フライ、【めっちゃごはんすすむやん！】SOYSOYからあげ、  
【チーズめっちゃかかっているやん！】SOYSOYテリ×マヨピザ  
2022年8～9月 スーパーマーケット2社にてSOYSOY惣菜を3品販売。1,713個の販売実績。  
2022年11月27日 JA全中協賛 第6回アグリカルチャーコンペティション 実践的研究分野 優秀賞  
2023年3月6日 MBS毎日放送「ゴエが行く！らいよんちゃんSDGsニュース！」#119 放送  
2023年6月11日 2023年度 日本フードシステム学会にて研究成果の発表  
2023年5～6月 大豆ミート惣菜におけるSOYSOY惣菜を4品開発  
【ボリューム満点！2色ソースのSOYSOYドリア】、【夏を感じろ！SOYSOYカレードリア】、  
【大豆パワーたっぷり！SOYSOYひじき和え】、【野菜たっぷり！SOYSOYスパニッシュオムレツ】

## 【商品開発に携わった学生のコメント】

こんにちは。私たちは、2021年にインデックス大阪で行われFOODEX JAPAN in 関西のイベントに参加した際に、大豆ミートに出会いました。お肉のような精巧さに衝撃を受け、大豆ミートに興味を持ったことがこの研究を始めたきっかけです。

今回のテスト販売に至るまでに、連携先企業の皆様と試作をしたり、スーパーマーケットのバイヤー様にインタビューを行うなど様々なことに取り組みでまいりました。昨年行ったテスト販売では、消費者の意見を直接聞くことができ、その意見を踏まえ今回新たに4品のSOYSOY惣菜を考案しました。商品の開発だけでなく、売場づくりや販促物の作成なども試行錯誤しながら私たち学生が主体で行いました。

これらの研究が、皆さんに環境問題や日本の未来について考えてもらうきっかけの一つになれば良いなと思っています。

たくさんのお客様にSOYSOY惣菜を手にとっていただけるよう精いっぱい接客させていただきますので、店頭で会えることを心待ちにしております！

堀内 悠里さん（左）奥 舞雪さん（右）さん ▶



## 【大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコースについて】

経営学・食物学・情報学の3領域からなる文理融合の学びにより「食」のマネジメント力を養います。食品・飲料メーカー、百貨店、スーパーマーケット、コンビニエンスストアや外食・中食産業、農業法人、商社など、食関連のさまざまな分野でマネジメント力を発揮し、活躍できる人材を育成しています。

< 取材申し込み・お問い合わせ先 >

大阪成蹊大学 広報統括本部 担当：長坂・草野

大阪市東淀川区相川3丁目10番62号 TEL:06-6829-2606 Mail: kouhou@osaka-seikei.ac.jp