

2021年3月18日  
イオンフードサプライ株式会社

## お肉のかわりに大豆を使用したミンチ 「大豆からつくったミンチ」を発売

イオンフードサプライ株式会社では、2020年より、「大豆を使ったハンバーグ」を発売しており、健康面の配慮だけでなく、味や価格についても高い評価をいただいています。

このたび発売する商品は、大豆をミンチ状に加工した、生のミンチタイプです。適度な粘り気があり、いつものミンチ肉から置きかえるだけで、毎日の料理に幅広くご利用いただけます。

また、オレイン酸含有量の高い※3品種の大豆を発芽させた「発芽大豆」を大豆原料の一部※4に使用しています。発芽大豆は一般的な大豆と比較して、うま味成分のアミノ酸や、その中でも元気の素と言われるアルギニンが豊富に含まれているのが特長※5です。

※3: 種子メーカーデータ、日本食品標準成分表2015年版(七訂)より。

※4: 大豆中の発芽大豆含有率: ミンチ27.9%/ハンバーグ: 23%

### <商品>



【大豆からつくったミンチ】

お肉のかわりに大豆を使用したミンチです。  
生のミンチタイプなので適度な粘り気があり、  
ハンバーグやロールキャベツ、肉詰め等、  
毎日の料理に幅広くご利用いただけます。

※本商品の詳細内容について、3月16日のイオン株式会社のニュースリリースにも掲載されております。