

プラントベースフードを使ったシーチキンマヨネーズが登場！

植物性と動物性のWたんぱく質の良いとこどり！

2025年2月17日(月)全国発売

はごろもフーズ株式会社(本社:静岡県静岡市 社長:後藤佐恵子)は、プラントベースフードとシーチキンを配合したマヨネーズタイプの「ディッパーシーチキン+Beansマヨネーズタイプ」を発売します。さらに従来品もパッケージデザインと名称を「ディッパーシーチキン マヨネーズタイプ」に変えてリニューアルします。



製品特長



シーチキンマヨネーズタイプは老若男女問わず人気があり、おにぎりやサンドイッチなどの具材として使われています。今回は、厳選した黄えんどう豆由来のプラントベースフードとシーチキンをブレンドし、シーチキンマヨネーズと変わらぬおいしさを追求した「ディッパーシーチキン+Beans マヨネーズタイプ」を発売します。

次ページへ続く

シーチキンの原材料のまぐろ・かつおは、近年漁獲量の減少や世界的な需要の増加等により、調達が難しくなっています。お客様に将来にわたって安定的にシーチキンマヨネーズをお召し上がりいただくため、今回プラントベースフードを使った製品を開発しました。

シーチキンと相性のよいプラントベースフードを厳選し、豆特有の臭いをブロックしてから、きはだまぐろとブレンドすることで“おいしさ”を追求しました。植物性たんぱく質と動物性たんぱく質＝“Wたんぱく質”が実現します。

従来のシーチキンマヨネーズよりもトーストに合う味付けに調整し、容量もトースト1枚にぴったりの20g×2袋になっています。

製品名は、「様々なメニューでディップできる、便利で使いやすいシーチキン！」という思いを込めて「ディッパーシーチキン」としました。



開発担当者おすすめレシピ

ディッパーシーチキン+Beansのトースト



材料(1人前)

- ・ディッパーシーチキン+Beans(40g)……………1/2袋
- ・食パン(6枚切り)……………1枚

つくりかた

- ①食パンを軽くトーストします。
- ②①の上にレタス、ディッパーシーチキン+Beansのをのせます。

従来品もパッケージリニューアル

従来品もおいしさはそのままに、名称を「ディッパーシーチキン マヨネーズタイプ」と変更、パッケージデザインもおにぎりだけではなくトーストやサンドイッチ・野菜スティック・クラッカーなど幅広いメニューでご使用いただけることがわかるように4種類のパッケージで使い方をお伝えします。



製品開発について

Q.苦勞した点はどんなところですか？

おいさと食感のバランスです。魚肉とプラントベースフードの組み合わせにより、従来のシーチキンマヨネーズのおいさを保ちながら、新しい食感と風味を楽しむよう材料の組み合わせや製造方法に工夫を行いました。

Q.おすすめの食べ方を教えてください

トーストにのせてお召し上がりいただくのがおすすめです。

Q.伝えたいこと

プラントベースフードを使用したシーチキンマヨネーズは、お客様の健康面においても、地球環境においても優しい選択肢です。プラントベースフードは低脂肪で高たんぱくなため、健康志向の方に最適です。また、海洋資源保護に貢献し、持続可能な食材を使用しています。魚肉とプラントベースフードの組み合わせにより、従来のおいしさを保ちながら新しい食感と風味を楽しめます。プラントベースフードはミネラルも豊富で栄養バランスの良い食事をサポートします。

(本製品開発担当)

製品詳細

製品名	ディッパーシーチキン+Beans マヨネーズタイプ
規格	内容量 40g (20g×2 袋)
賞味期間	13ヶ月
参考小売価格(税抜き)	135 円/袋
販売予定数(年間)	300 千個
発売時期・地区	2025 年 2 月 17 日(月) 全国発売

※「**シーチキン**」「**ディッパー**」は、はごろもフーズ株式会社の登録商標です。

【本件のお問合せ先】

報道関係の皆様： はごろもフーズ(株) 企画部 TEL 054-288-5208 担当 牧田
お 客 様： はごろもフーズ(株) お客様相談室 TEL 0120-123620 (受付時間 平日9:00~17:00)
ホームページ <https://www.hagoromofoods.co.jp/>