

大豆で主食を革命！ まるでお米のように食べられる高タンパク質・低糖質の Beanus（ビーナス）「ダイズライス」を新発売

クラウドファンディングで627名の方に支援いただき EC で正式発売へ。
注目の大豆食品市場に「お米状の主食」という新ジャンルの食品を提案します。

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、新ブランド「Beanus(ビーナス)」より、大豆を主原料にしたお米状の食品「ダイズライス」を使用した冷凍食品5品を、2021年3月24日から開設する直販ECサイト(<https://www.bean-us.jp/>)にて発売します。また同日より東京都内のレストラン「麻布十番 薬膳カレー新海」「T's レストラン」とコラボレーションを開始し、同店でダイズライスを使用したメニュー提供を行います。

■発売の経緯

2021年1月26日よりクラウドファンディングサイト「CAMPFIRE」にてダイズライス試作品を返礼品としたプロジェクトを実施しました。その結果目標を大きく上回り、金額では523%達成、627名の方よりプロジェクトに賛同、ご支援いただくことができました。返礼品をお届けさせていただいた方からは、商品のコンセプト「高タンパク質・低糖質」「主食になる」「健康に良い」が支持され、また品質評価では特にダイズライスの「お米のような食べ応え」「満足感」を評価いただいております。事前に目標とした基準を上回っていることから、発売を決定しました。

■ダイズライスの特長

ダイズライスはまるでお米のように食べられる新感覚の大豆食品です。

1. 歯ごたえのある食感が楽しめるお米のような見た目の大豆食品。
2. お米よりも高タンパク質、低糖質なのに満足感が得られる食べ応え。
※「日本食品標準成分表 2015年版(七訂)」うるち米(水稲めし・精白米)とダイズライスプレーンの比較
3. ほんのり優しい大豆の甘みと風味で毎日食べても飽きない味わい。
4. 「もちもち」と「プチプチ」の両方が感じられる楽しい食感。
5. 電子レンジで温めるだけですぐ食べられる。
6. 味のついていないプレーンタイプと調理済メニュー両方が楽しめる。



■商品概要

定番のプレーンタイプに加え、食べやすく味付けした4つのメニューをラインナップしました。

- ・プレーンタイプ…ごはんのようにそのままでも、自由にアレンジもできる。
- ・ダイズライスの炒めごはん…ガパオ、トムヤムの2品。糖質が気になるアジアンメニューをヘルシーに。
- ・ダイズライスのいなり寿司…黒ごまいなり、梅いなりの2品。中身も外側も大豆づくしでヘルシーに。

商品名	商品特徴	内容量	税込価格
① ダイズライス プレーン	主食として食べるだけで1食あたり約24gのタンパク質が摂れます。味つけをしていないので好きな食べ方ができます。	150g	350円
② ダイズライス ガパオ	バジルとナンプラーの香りを効かせ本格的な味わいに仕上げました。タンパク質が約30g摂れます	165g	500円
③ ダイズライス トムヤム	トムヤムクンをイメージした炒めメニューです。タンパク質が約27g摂れます。	165g	500円
④ ダイズライス 黒ごまいなり	黒酢を使用し、コクのある味わいに仕上げました。1パックに3個入り。タンパク質が約21g摂れます。	159g	400円
⑤ ダイズライス 梅いなり	穏やかな梅の酸味としその香りがアクセント。1パックに3個入り。タンパク質が約20g摂れます。	159g	400円

① ダイズライス プレーン



②ダイズライス ガパオ



③ダイズライス トムヤム



④ダイズライス 黒ごまいなり



⑤ダイズライス 梅いなり



保存方法:冷凍保存-18℃以下 ※価格は送料別

■食べ方自由自在 アレンジ豊富なプレーンダイズライス おすすめの食べ方

まずは1日1食、ダイズライスを取り入れることで忙しい日も手軽にタンパク質が補え、またいつものごはんと同じようにアレンジできるので飽きずに楽しく健やかな食生活を続けられます。ダイズライスの味わいや食感を活かしたサラダやリゾット、糖質が気になるごはんメニューが特におすすめです。

レシピ詳細はこちら <https://www.bean-us.jp/shop/pc/0recipe/>

Instagram でも情報発信します https://www.instagram.com/beanus_official/

①ボリュームサラダ



②トマトリゾット

③マグロとサーモンの
ポキ風丼③ステーキ&
ガーリックライス

■コラボレーション店舗情報

ダイズライスのコンセプトに賛同いただいた、2つのレストランにて、ダイズライスと相性が良い「カレー」を発売します。手軽にダイズライスを体験することができます。

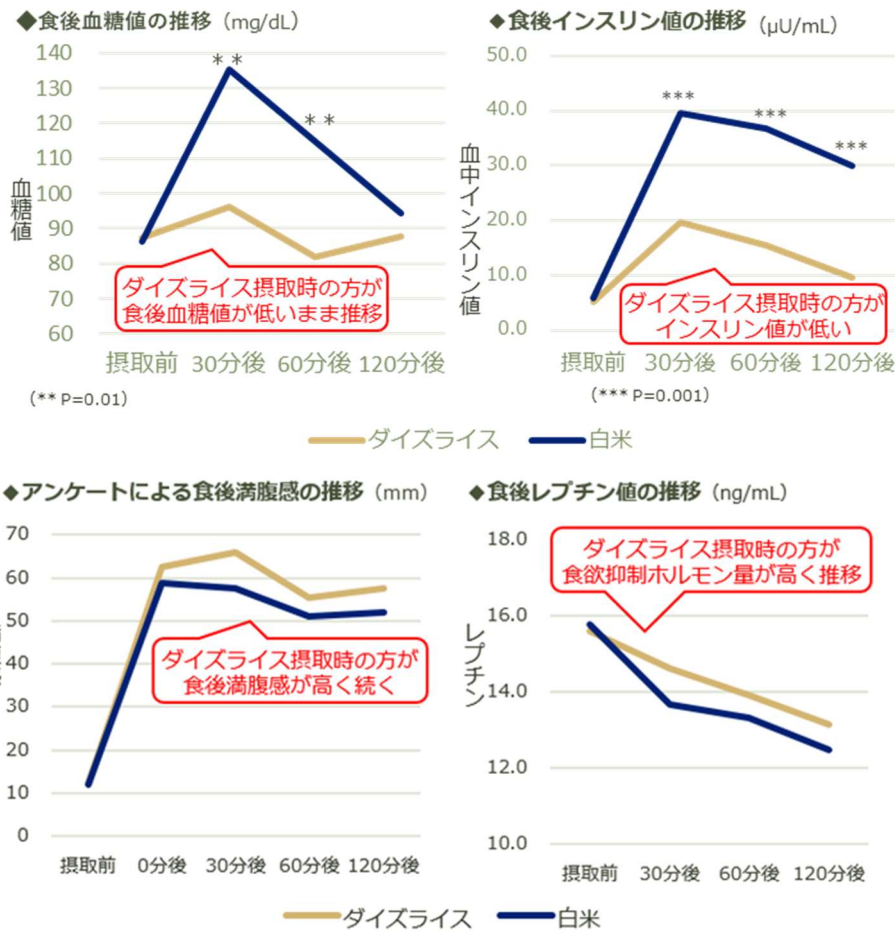
店名	住所・電話番号	提供メニュー
麻布十番 薬膳カレー新海 http://azabucurry.com/	本店:東京都港区東麻布 3-8-9 東麻布ビル B1 TEL 03-5545-5838	健康に配慮した「薬膳カレー」のご飯をダイズライスでお召し上がりいただけます
	虎ノ門店:東京都港区虎ノ門 3-13-13 板東ビル 2F TEL 03-6435-8328	
	大門店:東京都港区芝大門 2-3-16 東洋ビル 1F TEL 03-6452-9373	
T's レストラン http://ts-restaurant.jp/	東京都目黒区自由が丘 2-9-6 Luz 自由が丘 B1 TEL 03-3717-0831	植物性食材のみを使った体に優しいオリジナルメニュー「ダイズライスの特製キーマカレー」がお召し上がりいただけます

■臨床試験結果「ダイズライスの効果」

今回実施した試験で、ダイズライスには白米と比較して「血糖値を抑制しインスリンの分泌を抑制する効果」と「食後の食欲の減少や空腹感の減少、満腹感の上昇効果があり、食欲抑制ホルモンのレプチン分泌量が高く推移する」という効果があることが分かりました。

試験を監修いただいた大澤 俊彦(おおさわ としひこ)先生のコメント

愛知学院大学 特任教授／人間総合科学大学 特任教授／名古屋大学名誉教授
 インスリンは血糖値を下げるホルモンですが、余剰エネルギーを脂肪に変えて蓄積する作用があり、過剰分泌は肥満の原因とされています。また、ダイズライスは白米よりもタンパク質や食物繊維を豊富に含んでおり消化に時間がかかるために、食欲や空腹感の減少、満腹感の上昇につながったと考えられます。さらに、食欲抑制ホルモンである「レプチン」には肥満抑制効果があることが分かっています。以上のことから、満腹感が高いダイズライスを主食に置き換えることで間食を減らすことができ、インスリンの分泌抑制と食欲抑制ホルモンの分泌により、肥満抑制に効果が期待できます。



<試験概要>

対象: 30歳~49歳、BMI30未満の女性 11名

試験食: ダイズライス(フジッコのダイズライス プレーン)と白米(白米の包装米飯(パックご飯))

方法: ダイズライスと白米を用いたクロスオーバー試験

- ・試験食品単回摂取期 (I 期、II 期)、ウォッシュアウト期 (7 日間以上) で構成
- ・食品摂取後に問診、血圧測定、脈拍測定、血液検査(血糖値・インスリン・レプチン・CCK)、アンケートを実施

お問い合わせ先

責任者: 開発本部 新領域開発部 部長 田口 敬子(たぐち けいこ)

担当者: 開発本部 新領域開発部 名倉 留美(なぐら るみ)

須藤 頌大(すどう のぶひろ)

TEL: 078-303-5385 FAX: 078-303-5944

ホームページアドレス: <https://www.fujicco.co.jp/>

e-mail アドレス: beanus@fujicco.co.jp