

フジッコが提案する高タンパク質・低糖質の主食 「Beanus (ビーナス)」ブランドから 毎日続けやすい、家庭で調理できる乾燥タイプのダイズライスの新発売

冷凍タイプに続く第2弾！お米と同じような感覚で使えて一層利用しやすく

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長執行役員:福井正一)は、新しいお豆生活を提案する食品ブランド「Beanus(ビーナス)」から、大豆を主原料にしたお米状の食品「ダイズライス」の新商品(乾燥タイプ)を、2021年11月16日から直販ECサイト(<https://www.bean-us.jp/>)にて発売します。

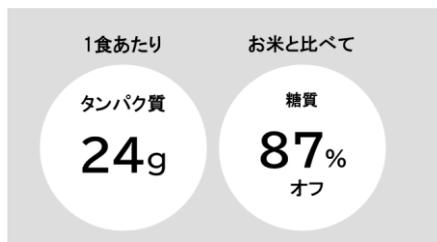
乾燥タイプのダイズライスは電子レンジで簡単に調理するだけでお米のように主食として食べられます。すでに冷凍タイプの商品を購入されたお客様の声をヒントに、より日常遣いしやすさを実現しました。これからもBeanus はみなさまの日々の主食に対するお悩みを解決し、お客様に寄り添った商品・サービスを通じて、より健やかな食生活をお届けしてまいります。

■発売の経緯

2021年3月より直販ECサイト(<https://www.bean-us.jp/>)にて「ダイズライス(冷凍タイプ)」の販売を開始し、当初より「高タンパク質・低糖質でヘルシー」「お米のような食べ応えがある」と評価をいただけてまいりました。お客様の中には「ダイズライスに出会って、主食を選ぶことができ、あきらめていた井やご飯ものが楽しめるようになった」「想像以上に食べやすく、食事の一部に組み込まれた」といった、食生活そのものが大きく変化した方もいらっしゃいます。

一方、これまでの冷凍タイプのダイズライスは一食ずつの食べきりタイプで冷凍保存が必要なため、「目的や体調に合わせて量を調整したい」「冷凍庫がいつもいっぱいなので保管が大変」「もっと自由にアレンジを加えて楽しみたい」「毎日食べるには価格が負担になる」などのご要望をいただくことがありました。

このようなお客様の声をもとに、より日常遣いしていただきやすいダイズライス(乾燥タイプ)の商品化に取り組みました。特別な調理器具がなくても電子レンジを使って簡単に調理ができ、おいしく召し上がっていただけるように何度もテストを繰り返し、発売に至りました。



■商品概要

- 大豆を主原料としたお米よりも高タンパク質、低糖質な主食です。
調理後の目安…1食(150g)あたりタンパク質 24g、お米と比べて糖質 87%オフ※
※「日本食品標準成分表 2020年版(八訂)」うるち米(水稲めし・精白米)とダイズライス(調理後、150gあたり)の比較
- 電子レンジを使って簡単に調理できます。
- 1食(150g)あたり50gのダイズライスを使用ください。調理後は約150gになります。
- 従来品ではできなかった量の調整に加え、白米等と組み合わせた調理、炊き込みタイプのメニュー(パエリア等)にアレンジできます。
- 常温で保管でき、従来品のように冷凍庫のスペースを心配していただく必要がありません。
- 従来品より1食あたりの価格がお求めやすくなり、日々の主食により利用していただきやすくなりました。
- 商品サイズは800g(約16食)と200g(約4食)をご用意しています。

商品名	商品特徴	内容量	税込価格
①ダイズライス 800g (約 16 食)	1袋は約 16 食分になります。2 袋で約1ヶ月分です(1 日 1 食の場合)。ご家族で利用したい方にもお勧めです。(定期プラン有)	800g	3,300 円 (送料別)
②ダイズライス 200g (約 4 食)	まずは少量から試してみたい方に手軽なお試しサイズをご用意しました。	200g	1,000 円 (送料別)

①ダイズライス 800g

②ダイズライス 200g



<基本の調理方法>

◇用意するもの

電子レンジ調理可能な耐熱容器、ダイズライス 100g、水 200ml

◇調理方法(出来上がり量 300g/2 食分)

- ①ダイズライス 100g を計量し、耐熱容器に入れる。
- ②水 200ml を加え、30 分間吸水する。
- ③ふんわりとラップをして、電子レンジで 500W3 分間加熱する。
- ④加熱後、全体をよく混ぜた後、再びラップをして 10 分間蒸らす。



■定期プランスタート

日々の主食に使用していただきやすいようにダイズライス(乾燥タイプ)限定の便利でお得な「定期お届けプラン」をご用意しました。一度お申込みいただきますと、面倒なその都度のご注文手続きが不要です(いつでも変更、お休みができます)。定期プランは初回 10%OFF(2 回目以降 5%OFF)、さらに送料無料で経済的にご利用いただけます。

■ダイズライスの特長

ダイズライス(乾燥タイプ)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 2020 年版(八訂)」うるち米(水稲めし・精白米)とダイズライス(調理後、150g あたり)の比較
3. ほんりの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。

■食べ方自由自在 アレンジ豊富なダイズライス おすすめの食べ方

ダイズライスの楽しみ方はいろいろ！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。

- ・いつものごはんと同じようにそのまま
- ・糖質が気になるカレーやどんぶりメニューにぴったりです
- ・お気に入りのごはんのお供やトッピングと一緒に、お茶漬けにしてさらさらと
- ・市販のスープや一人用のお鍋の素でスープご飯に
- ・パラパラ食感を活かしてチャーハンやピラフに
- ・野菜を加えて栄養たっぷりの雑炊やリゾットに

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

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

◇レシピ例

①カレーチャーハン



②ライスサラダ



③パエリア



④しめじとベーコンのリゾット



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 亥野 みずき(いの みずき)

TEL:078-303-5191 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