

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日: 2025年 9月 4日

主食を変えれば、タンパク質の摂り方が変わる -フジッコとTANPACが連携開始-

「筋肉食堂」での展開を起点に、“日常に自然なタンパク質”を広げる共創へ

健康意識の高まりとともに注目される「タンパク質の摂取」を、もっと自然に、もっと日常に一。

フジッコ株式会社（本社：兵庫県神戸市中央区／代表取締役社長執行役員：福井正一）と、高タンパク低カロリー料理を追求したグリルダイニング&バー「筋肉食堂」を展開する株式会社 TANPAC（本社：東京都渋谷区、代表取締役：中崎祐史）は、日々の食事におけるタンパク質摂取の新たなアプローチを共創する連携を開始しました。

第一ステップとして、摂取量と満腹感のバランスを取ることがより難しい女性向けに、「筋肉食堂」の全店舗にて、ダイズライスを活用したメニューをレディースメニューで提供。今後は、通常メニューにおいても白米の代替としてダイズライスを白米にブレンドした“ハイブリッド主食”が選べるオプション展開などを予定しています。

Beanus. フジッコ

高タンパク質&低糖質
新発想の大豆食品
「ダイズライス」

タンパク質
24g!!

ダイズライス3つの特徴

POINT 1
1食あたりタンパク質24g
手軽に始める、健やか生活
High Protein
24g
Rice Soy-Rice

POINT 2
お米と比べて糖質86%オフ
美味しいだけじゃない、実力派
Low Carb
86% OFF

POINT 3
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
Soy-Rice

筋肉食堂
9月月替りレディースセット
季節野菜を添えたハンバーグプレート

ダイズライス
20g使用!

¥1,350-

472kcal
P:31.7 F:32.6 C:18.2 (玄米抜き)

※Cは総炭水化物量となります

■「主食を変える」という、これからの栄養習慣

タンパク質の摂取といえば、これまでプロテインや追加の肉類が一般的でした。しかし、摂取量・満腹感・コストなどの課題から、「日常的に」摂り続けるには難しさがありませんでした。

そこで両社が注目したのが、「主食のアップデート」。
フジッコの「ダイズライス」は、まるでお米のように食べられる高タンパク質・低糖質の大豆食品です。白米にブレンドするだけで、見た目や食べる量はそのままに、自然にタンパク質や食物繊維の摂取量を増やせるのが特長です。

「筋肉食堂」での展開はその第一歩。

“タンパク質は特別な食材で摂るもの”という常識を、“日常の主食で自然に摂れる”へと変えるライフスタイルの提案です。



9 月月替りレディースセット『季節野菜を添えたハンバーグプレート』
 提供期間：9 月 1 日（月）～9 月 30 日（火） 平日限定ランチメニュー
 〈詳細〉
 ・牛赤身ハンバーグステーキ 120 g
 ・マッスルサラダ 30 g
 ・目玉焼き 1 個
 ・トマトマリネ 30 g
 ・レンコンケイジャングリル 40 g
 ・トッピングブロッコリー 30 g
 ・ダイズライス 20 g

今回先んじて発表する本メニューでは、ロコモコをイメージした盛り付けに秋の味覚レンコンを添え、夏と秋を感じてもらえるようにしています。

また、今回初挑戦のダイズライスに関しては、

お米の上に大豆を主原料としたダイズライスを 20g のせるスタイルとなっております。*キャベツの場合も同様

糖質控えめでタンパク質たっぷり、ダイエット中にもしっかり食べたい方や、タンパク質を摂ろうと思うとどうしても食事の量が多くなってしまって食べきれないといった方向けに作っており、いつもと変わらない食事量で糖質を抑え、タンパク質量を確保した食事として仕上げています。

■単なるメニュー開発ではなく、“栄養の習慣化”を見据えた共創

今回の連携は、単発的なメニュー採用ではなく、「栄養摂取の選択肢を主食から見直す」ことを通じた食生活のアップデートを目的としています。

両社は今後、以下のような取り組みを共同で進めていく予定です。（現在検討段階）

- ・競技の特性上、体重制限を必要としつつも、しっかりとタンパク質量を確保したい選手向けのアスリートサポート食の検討
- ・筋肉食堂 Deli/筋肉食堂 Office のメニューにおける主食の「低糖質・高タンパク化」を通じたダイエットサポートの取り組み など

■ Beanus ダイズライス

「ダイズライス」は新しいお豆生活を提案する食品として、2021 年 3 月から Beanus オンラインショップにて販売を開始しました。植物性タンパク質をはじめとする栄養たっぷりの大豆を、まるでお米のように食べられる新発想の大豆食品です。

ブランドサイト：<https://www.bean-us.jp/>



■筋肉食堂について

筋肉食堂とは、TANPAC 株式会社が運営する高タンパク低カロリーな食事メニューを提供するグリルダイニングレストランです。日々トレーニングしている方はもちろん、本格的にダイエットしたい方やボディーラインやお腹周りが少し気になってきた方など、カラダづくりを志す人のための美味しい高タンパク・低カロリー食を提供しています。都内4店舗には多くの芸能人、スポーツ選手が来店しており、Instagram、YouTubeはもちろん、テレビ、雑誌などのメディアにも多数取りあげられています。

レストランサイト：<https://kinnikushokudo.jp/>

<お問い合わせ先>

フジッコ株式会社 経営企画本部 新事業開発部

TEL：078-303-3191

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