

## 大豆ミート食品類の種類について

大豆ミートには、保存方法、形状や用途によって様々な種類のものが存在します。

- 素材タイプ
  - おかずタイプ
  - メニュータイプ
- 等、様々な種類がある

### ● 大豆ミート商品の一般的な種類

市販の大豆ミート商品は、大きく「素材タイプ」と「おかずタイプ」、そして、「メニュータイプ」の3つに分かれます。

#### ➤ 「素材タイプ」の種類

水やお湯で戻して使う①乾燥タイプをはじめ、常温保存が可能な②レトルトタイプ、③冷凍タイプ、そして④チルドタイプの4種類があります。

種類	特徴
① 乾燥タイプ	長期保存、常温保存が可能で、水でもどして使用する形状としては、ミンチ、スライス、ブロック等がある
② レトルトタイプ	水戻し、殺菌されており、常温保存が可能 形状としては、ミンチ、スライス、ブロック等がある
③ 冷凍タイプ	冷凍保存されており、解凍し、そのまま使用することができる
④ チルドタイプ	水で戻して絞った状態の大豆ミートがパックで提供されている

#### ➤ 「素材タイプ」形状と使い方

素材タイプの大豆ミート商品は、ミンチ、スライス、ブロックなど、様々な形状に加工されています。それぞれの特徴を活かし様々な料理に活用されます。

種類（形状）	主な使い方
ミンチ	ひき肉のようなそぼろ状の大豆ミートで、ひき肉同様、キーマカレーやミートソース、ハンバーグや麻婆豆腐等様々な料理に活用可能。
スライス	薄くスライスされているため、炒め物等に最適。焼肉や生姜焼き、肉じゃが、ハヤシライス等、通常のスライス肉と同様に幅広く使用可能。
ブロック	一口サイズで、唐揚げや酢豚、カレーなどに使用可能。食べ応えがあり、大豆の風味が感じやすく、カレーやシチューなど味の濃い料理にも最適。

➤ 「おかずタイプ」の大豆ミートについて

「おかずタイプ」の大豆ミートは、メーカー各社が、ハンバーグやミートボール、から揚げ、ハムカツ、等の人気の総菜や加工食品として提供しており、主に、チルド売り場や冷凍食品売場で販売されています。

おかずの種類	主なメーカー
ハンバーグ	伊藤ハム、日本ハム、大塚食品
ミートボール	伊藤ハム
から揚げ	伊藤ハム、日本ハム
チキンナゲット	伊藤ハム
ハム	大塚食品
ソーセージ	大塚食品
メンチカツ	伊藤ハム、日本ハム
ハムカツ	伊藤ハム、日本ハム
カツ	伊藤ハム
フィッシュフライ	日本ハム

➤ 「メニュータイプ」の大豆ミートについて

「メニュータイプ」の大豆ミートは、麻婆豆腐やガパオライス、ミートソース等人気のおかずとして、主にチルド売り場や常温売場で販売されています。

メニュータイプの種類	
麻婆豆腐	マルコメ、米久
ガパオライス	マルコメ
キーマカレー	マルコメ

(2023年10月現在)