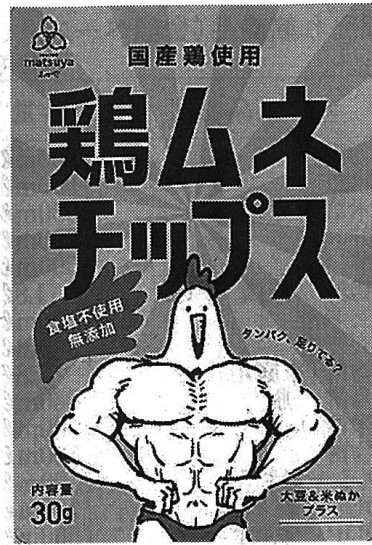


高タンパク食品へ

まつやが参戦 鶏ムネチップス発売



皮を丁寧に取り除いた
むね肉のみを使用し、
添加物や食塩は一切不
使用。大豆と米ぬかを
プラスし、植物性タン
パク質や米ぬかの食物
繊維やビタミン・ミネ
ラルも摂取できる。手

作業で1枚1枚丁寧に
焼き上げており、かむ
ほどにナチュラルな素
材の味が楽しめる。お
つまみで食べたいとき
は、マヨネーズと七味
をちよっぴり使う「禁
じ手」も提案する。
アスリートやコロナ
太りを気にする在宅勤
務の人へ、健康食品市
場への拡売を目指す。
同時に、同社の主力販
売チャネルを活用しな
がら、子育てに奮闘し
ている産後タイエット
への紹介や、避難生活
のおやつとしての栄養
補完、高齢者のフレイ
ル予防を提案するな
ど、需要を掘り起こし
ていく。(山本大介)

【新潟】まつやは、鶏
むね肉を使った高タン
パク食品「鶏ムネチッ
プス」(371円) Ⅱ
写真Ⅱを3月から発売
した。1袋30gでタン
パク質量は16.4gと、
焼いた鶏むね肉の約1
・5倍のタンパク質が
摂取できる。健康食品
市場への売り込みを強
化する。

得意としているが、異
色の自信作として開発
した。もともと、減量
中のボディビルダーを
対象に、化学調味料な
どの添加物を一切含ま
ず、筋肉の元になる質
の良いタンパク質をお
いしく摂取できる食品
として開発。20年12月
にボディビル・フィッ
トネス市場へ先行販売
していたものを、市販
用として展開する。
原料は、国内産鶏の

同社は、離乳食や介
護食、災害食などコメ
加工品の製造・販売を