

あなたへなイックストにトレ筋

県産鶏むね肉から皮を取り除いたひき肉を使用。植物性タンパク質が取れる大豆、筋肉づくりに欠かせないビタミン・ミネラルが豊富な国産米ぬかを加え、油も調味料も使わずに薄く香ばしく焼き上げた。30g(1袋)当たり、同量の焼いた鶏むね肉の約1.5倍に当たる16.4gのタンパク質を取ることができる。

同社はベビーフードのおかゆなどが主力商品。新型コロナウイルス禍での外出自粛による運動不足に着目し、ダイエットや筋肉トレーニングに役立つ食品を目指した。

開発に際し、フィットネス用品通販とジムコンサルティ

ボディビルダーが助言

まつや(新潟北区)発売



まつやがボディビルダーらの声を受けて開発した「鶏ムネチップス」。ユニークなパッケージも特徴だ

ングのクラブビジネスジャパン(CBJ、東京)に助言を求めたところ「ストイックな人向けの商品が少ないので作ってほしい」との要望を受け

たという。

プロのボディビルダーやジムトレーナーには「油分はな

5(387)3325。問い合わせはまつや、02

す。

同社の2020年8月期の売上高は約1億5千万円。同社オンラインストアのほか、フィットネスジムやスポーツ関連の通販サイトなどで販売し、シリーズの売り上げは3年後に300万円を目指

目指せムキムキ 鶏ムネチップス

米加工品製造のまつや(新潟市北区)は、鶏むね肉を使った高タンパク食品「鶏ムネチップス」を発売した。「筋肉を付けた人のための間食」がコンセプトで、ジムトレーナーやボディビルダーのニーズを取り入れて開発。原料は鶏むね肉と大豆、米ぬかのみで味付けは一切せず、素材の味をそのままに仕上げた。同社は「本気で筋肉と向き合いたい人に手にしてほしい」としている。

いほどいい」「味付けもいら

ない」といったニーズがあることを重視。当初予定していた「二般受けする味のブラン」(松野陽一・まつや社長)を捨て、異色の新製品を完成させた。

「塩すら使っていないので、鶏肉のうま味がそのまま楽しめる」と松野社長。今後、黒こしょう味などシリーズ化も検討する。希望小売価格は400円。