

豆の王国・北海道十勝からお届け

国分北海道、「十勝産大豆ミートのボロネーゼ風ソース」を発売

— 植物性原料で美味しくカラダに優しい一皿 —

国分北海道株式会社〔本社：北海道札幌市中央区、代表取締役社長執行役員：諏訪勝巳〕は、帯広市川西農業協同組合〔本店：北海道帯広市、代表理事組合長：足助博郁〕、一般社団法人帯広物産協会〔事務局所在地：北海道帯広市、会長：小倉豊〕と共同開発した「十勝産大豆ミートのボロネーゼ風ソース」を発売いたします。



1. 開発背景

健康志向や環境問題への関心の高まりを背景に、新たなタンパク源として植物性タンパク質が注目されています。「畑のお肉」とも呼ばれる大豆を主原料とした大豆ミートは、低カロリーでありながらも良質なタンパク質を摂取でき、健康を意識した生活を送る方を中心に支持層が広がっています。

十勝産品を使った加工商品の企画・販路開拓などに取り組む「北海道フードネットワークプロジェクト」〔事務局：（一社）帯広物産協会〕との連携で商品化が実現。大豆の生産量日本一を誇る北海道から、十勝産大豆 100%の大豆ミートを使ったパスタソースが誕生しました。豆の王国・北海道「十勝」より、美味しくてカラダにも優しい一皿をお届けするとともに、十勝産食材を通じて地域経済の活性化を図ります。



2. 商品特長

■十勝産大豆 100% 使用の大豆ミート（製造：旭松食品株）

食料自給率 1,300%以上※を誇る「十勝地方」は豆類の一大産地。昼夜の寒暖差が大きい十勝で育った大豆はしっかりとしたうま味と甘味が特長で、植物性タンパク質や大豆イソフラボンを豊富に含みます。帯広市川西農業協同組合に原料となる大豆ミートを提供いただき、開発しました。



※出典：フードバレーとから推進協議会「令和6年産農畜産物に係る十勝食料自給率（概算）」

■ごろっとした大豆ミートの食べごたえ。100%北海道産トマトと玉ねぎの甘み

挽肉の代わりに大豆ミートを使用し、北海道産 100%のトマトと玉ねぎとともにじっくり煮込みました。大豆特有の臭みやクセが少なく、野菜の旨みとコクのある、味わい深いパスタソースです。植物性原料により脂質やカロリーを抑えながらも満足感があり、ローリエで香りづけし、豊かな風味に仕上げました。ごろっとした大豆ミートの食べごたえとともに楽しみください。

3. 商品概要

商品名 : 十勝産大豆ミートのボロネーゼ風ソース
内容総量 : 120g（一人前）
参考売価 : 410 円（税別）北海道内
賞味期間 : 545 日

4. 発売日

2025 年 5 月 27 日（火）

5. 主な販売先

北海道限定（量販店、北海道内観光地売店、道の駅など）

※北海道外のアンテナショップや北海道フェアでも販売予定

◆商品に関するお問い合わせ

国分北海道（株）商品開発部 電話：011-350-6309
〒064-0806 札幌市中央区南 6 条西 9 丁目 1018 番地 3

◆販売に関するお問い合わせ

国分北海道（株）道東支社 帯広支店 電話：0155-36-7655
〒080-0028 帯広市西 18 条南 1 丁目 2-33

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp