



NEWS RELEASE

株式会社マイセンファインフード



亀田製菓株式会社

2025年3月10日

亀田製菓グループの
“お米”の研究開発と技術力を“大豆”にも

亀田製菓グループから大豆を使った新商品！？

「熱風焙煎 大豆チップス」
「SOY PROTEIN+（ソイプロテインプラス）」
「マシマシの種」

2025年3月10日(月)より順次発売

亀田製菓グループでは、お米の可能性を最大限引き出し、世界で新価値・新市場を創造する“ライスイノベーションカンパニー”をビジョンとして掲げ、お米を軸とした多種多様な商品を提供しています。このたび、亀田製菓が創業以来培ってきたお米の研究開発力と加工技術力を“大豆”にも活かした新商品3品を亀田製菓および亀田製菓のグループ会社である株式会社マイセンファインフードから順次発売します。

時代の潮流とともに変化するお客様のライフスタイルやワークライフバランスなどを考慮し、お客様の健康面に少しでも貢献できるよう、お米や大豆がもつ栄養を手軽に摂取できる商品を開発しました。

【亀田製菓グループの大東を使った新商品】



熱風焙煎 大豆チップス

亀田製菓株式会社



SOY PROTEIN+

(ソイプロテインプラス)

株式会社マイセンファインフード



マシマシの種

株式会社マイセンファインフード



“おなかの調子を整える”“お肌の潤いを維持する”独自開発の乳酸菌 K-1 配合

機能性表示食品『熱風焙煎 大豆チップス』

3月24日(月)より全国で新発売

亀田製菓株式会社（本社：新潟県新潟市、代表取締役社長 COO：高木 政紀）は、お米由来の植物性乳酸菌K-1を配合し、「おなかの調子を整える」機能と「お肌の潤いを維持する」機能を表示した機能性表示食品、『54g 热風焙煎 大豆チップス』（以下：『熱風焙煎 大豆チップス』）を、2025年3月24日（月）より全国にて新発売します。



【商品特長】

- 大豆をたっぷり、お米の生地に練りこんでいます。
- 亀田製菓が長年研究開発をしているお米由来の植物性乳酸菌 K-1 を配合しています。
- 亀田製菓独自の“熱風焙煎製法”により、まるで煎りたてのような大豆の香ばしさが味わえます。
- “ごま油仕立て”で、大豆の香ばしさをより一層引き立てています。

『54g 热風焙煎 大豆チップス』



【Rice EXについて】

『Rice EX』は、亀田製菓が長年のお米の研究を通じて見出したお米由来の機能性素材ブランドです。日本人が古くから親しんできたお米からは、様々な健康効果が報告されています。

亀田製菓では、1990年から30年以上にわたりお米由来の乳酸菌の研究を続けており、長年の研究の末に見出したお米由来の乳酸菌K-1、K-2はいずれも機能性表示食品制度に対応した健康効果が認められた菌です。

『熱風焙煎 大豆チップス』に含まれている植物性乳酸菌K-1には、肌の潤いを維持する機能と、おなかの調子を整える機能があることが報告されています。

【機能性表示食品】

届出番号 : J459

届出表示 : 本品には植物性乳酸菌K-1 (*L. casei* 327) が含まれます。植物性乳酸菌K-1 (*L. casei* 327) には、肌の潤いを維持する機能、おなかの調子を整える機能があることが報告されています。

※本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

※本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

【熱風焙煎 大豆チップス 商品概要】

1. 商品名	54g 热風焙煎 大豆チップス
2. 発売日	2025年3月24日（月）
3. 価格（税抜）	ノンプリントプライス（参考小売価格230円前後）
4. 販売場所	全国のスーパーマーケットなど
5. スペシャルサイト	https://www.kamedaseika.co.jp/special/neppubaisen/

【各商品のご紹介】



「乳酸菌×大豆!?」でおいしくプラスな新習慣!
大豆生まれの新しいプロテインバーが登場

『SOY PROTEIN+ (ソイプロテインプラス)』 スパイシーカレー/てりやき/柚子こしょう 各バータイプ、ブロックタイプ 計6品

3月10日(月)より全国で新発売

亀田製菓グループの株式会社マイセンファインフード（本社：福井県鯖江市、代表取締役社長：村井 龍昭）は、大豆生まれのプロテインバー「SOY PROTEIN+ (ソイプロテインプラス)」を、2025年3月10日（月）より全国にて新発売します。フレーバーは、スパイシーカレー、てりやき、柚子こしょうの3種類。形状はバーとブロックの2タイプの計6品展開です。



柚子こしょう

(各左がバータイプ、右がブロックタイプです)

【商品特長】

- たんぱく質と食物繊維に加え、乳酸菌も同時に摂れる！カラダにうれしい新しいプロテインバーです。
- 亀田製菓が長年研究開発をしているお米由来の植物性乳酸菌K-1を100億個配合^(※1)しています。
- バータイプ1本に、たんぱく質は約10g、食物繊維はレタス約1個分^(※2)が含まれています。
- 食事の代わりにもなるようしっかりと味付けした3種類のフレーバー展開です。
- 玄米を加えることで、大豆のクセを抑えています。

※1 配合時の菌数 ※2 レタス可食部200gを約1個分として試算

【SOY PROTEIN+ 商品概要】

1. 商品名	SOY PROTEIN+ スパイシーカレー (バータイプ/ブロックタイプ) SOY PROTEIN+ てりやき (バータイプ/ブロックタイプ) SOY PROTEIN+ 柚子こしょう (バータイプ/ブロックタイプ)
2. 発売日	2025年3月10日（月）
3. 希望小売価格（税抜）	バータイプ 250円 / ブロックタイプ 350円
4. 販売場所	全国のスーパー・マーケット、コンビニエンスストアなど
5. スペシャルサイト	https://joygreen.jp

「カップめんはよく食べるけど、具の少なさや栄養面が気になる…」というお悩みを解消！

『マシマシの種 ミンチタイプ』

4月7日(月)より全国で新発売(3月10日(月)より一部先行発売)

亀田製菓グループの株式会社マイセンファインフード（本社：福井県鯖江市、代表取締役社長：村井 龍昭）は、カップめんに対する不満感を減らし、栄養価値とボリュームをアップする植物性の大豆ミート『マシマシの種 ミンチタイプ』（以下：『マシマシの種』）を2025年4月7日（月）より全国にて新発売します。



『マシマシの種 ミンチタイプ』

【商品特長】

- カップめんにそのまま入れて使える、“カップめん専用”的便利な大豆ミート商品です。
- カップめんにそのまま入れて、3分待つだけ。具のボリューム感も満腹感もアップします。
- 大豆から出来ている『マシマシの種』1食分 10g で、たんぱく質 4.9 g、食物繊維 1.8 g (レタス約 1/2 個分)^{※2} を摂取することができ、カップめんの栄養バランスを高められます。
- 玄米と緑茶抽出物(カテキン)を使用し、大豆のクセを抑えています。
- パッケージは、チャック付きの袋タイプ。常備できるので、家でも会社でも思ひ立ったときにカップめんにそのまま入れて使える大変便利な商品です。

【マシマシの種 商品概要】

1. 商品名	マシマシの種 ミンチタイプ
2. 発売日	2025年4月7日(月) (3月10日(月)より一部先行発売)
3. 価格(税抜)	オープン価格
4. 販売場所	全国のスーパー・マーケット、コンビニエンスストアなど
5. スペシャルサイト	https://joygreen.jp/pages/mashimashinotane

【ご参考情報】

亀田製菓グループ、大豆を使った新商品発表会を開催

開催日時：2025年3月10日(月) 12:00～13:00

会場：MY Shokudo Hall & Kitchen (東京都大手町)

亀田製菓グループによる大豆を使用した新商品の発売にあわせ、3月10日(月)に新商品発表会を実施しました。発表会では、新商品の発表だけでなく、来場された方に実際に試食していただき、各商品の魅力とユニークさを実際に体験していただきました。

発表会冒頭に登壇した、亀田製菓の常務執行役員 古澤 紳一は、ライスイノベーションカンパニーとして、米業で培った技術を活用した大豆商品の新規性について説明。「お米と大豆は親和性が高く、また、当社の植物性乳酸菌K-1はこれまで高い評価を受けております。乳酸菌を配合した米菓と大豆ミートを是非お試しください」と述べました。

また、「SOY PROTEIN+（ソイプロテインプラス）」と「マシマシの種」を発表した、亀田製菓グループ マイセンファインフードの代表取締役社長 村井 龍昭は、大豆ミートの価値について「お客様の嗜好の多様化や地球環境への配慮、そして今後のタンパク質不足への懸念にも考慮したもの」と説明。その中で「新しい提案を含む今回の新商品を是非お試しいただきたいと思います」と自社商品を強くアピールしました。



亀田製菓株式会社 常務執行役員 食品事業本部長
古澤 紳一



株式会社マイセンファインフード 代表取締役社長
村井 龍昭



亀田製菓株式会社 マーケティング戦略部
方違 耕太



亀田製菓株式会社 マーケティング戦略部
梶村 佳世





熱風焙煎 大豆チップス



SOY PROTEIN+(ソイプロテインプラス)



マシマシの種 ミンチタイプ



●「報道各位」からのお問合せ先

『熱風焙煎 大豆チップス』 PR 事務局（株式会社マテリアル）

TEL : 03-5459-5490 FAX : 03-5459-5491 Mail : bp1@materialpr.jp

担当：佐藤（070-7522-1096）、青沼（070-3874-4265）

●『熱風焙煎 大豆チップス』：「お客様」からの商品に関するお問合せ先

亀田製菓株式会社 お客様相談室

TEL : 0120-24-8880 受付時間：月～金曜日 9:00～17:00 祝日・お盆・年末年始を除く

●『SOY PROTEIN+（ソイプロテインプラス）』／『マシマシの種』：「お客様」からの商品に関するお問合せ先

株式会社マイセンファインフード お客様相談室

TEL : 0120-81-0932 受付時間 : 月～金曜日 9:00～17:00 祝日・お盆・年末年始を除く