

外出自粛・在宅勤務で広がる健康懸念 100%植物性原料のやさしさで自粛疲れの心と体を癒す 「BOTANIC 大豆ミートの濃厚ドリアソース」新発売

総合食品メーカー ヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市 / 代表取締役社長：三林 憲忠）は、2020年4月20日（月）に「BOTANIC大豆ミートの濃厚ドリアソース」を新発売いたします。

■商品概要

| | |
|-------------|---|
| 商品名 | BOTANIC 大豆ミートの濃厚ドリアソース |
| 商品画像 |  |
| 内容量 | 140g(1人前) |
| 希望小売価格 | 380円(税抜き) / 410円(税込み) |
| 発売日 / 販売ルート | 2020年4月20日(月) / Amazon.co.jp等のECサイト |
| 商品特徴 | <ul style="list-style-type: none"> ●大豆のおいしさをとじこめて、お肉のような食感に仕上げた「植物性のお肉」を使ったドリアソースです。 ●その他の原料も全て植物性にこだわりました。 ●大豆ミートと玉ねぎ、マッシュルームの具入りで、100%植物性とは思えない、トマトベースの濃厚なソースです。 ●忙しい毎日に、心と体にやさしく満足感のある食事をお届けします。 |

■外出自粛・テレワークによる健康懸念

新型コロナウイルスの拡大・緊急事態宣言の発令から、外出を自粛し、仕事も在宅勤務（リモートワーク）をする方が増えています。環境の変化による悩みは様々ですが、深刻なのは運動量の低下などによる健康懸念です。

2018年の厚生労働省の調査によると、1日の歩数の通常平均は男性7644歩、女性6705歩（20～64歳）です。それが全くなくなる、もしくは近所への買い物だけとなると消費カロリーが減り、脂肪燃焼の機会も奪われ、生活習慣病のリスクが高まります。

室内で出来る運動を取り入れることはもちろん、食生活を見直すことでもそのリスクを減らすことが重要です。

■ シリーズコンセプトと商品のこだわり

BOTANICは、「忙しい毎日に、心と体にやさしく、満足感のある食事を」というコンセプトから生まれたシリーズです。

本品は、'ボタニカル（植物性）なお肉'である大豆ミートを使い、ソースも素材の旨みや甘みを活かし、植物性原料100%とは思えない、満足感のある味わいに仕上げました。

ごはんにかけて焼くだけの手軽さで、植物素材のやさしさと、心が満たされるおいしさをお楽しみいただけます。

■ シリーズ品



『BOTANIC 大豆のお肉のキーマカレー』

- 大豆のおいしさをとじてめて、お肉のような食感に仕上げた「植物性のお肉」を使ったキーマカレーです。
- 100%植物性とは思えない、香味野菜の旨みに8種のスパイスが豊かに香る本格的な味わいです。
- 155g（1人前）
- 380円（税抜）



■ 会社概要

- 社名： ヤマモリ株式会社
 ホームページ： <https://www.yamamori.co.jp/>
 本社： 三重県桑名市陽だまりの丘6-103
 代表者： 代表取締役社長 三林 憲忠
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員： 450名
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 商品企画開発部

<広報担当> 内山（うちやま／m_uchiyama@yamamori.co.jp）

Phone : 0594-33-4072 / Fax : 0594-33-4076

<商品担当> 澤村（さわむら／e_sawamura@yamamori.co.jp）

Phone : 080-2662-9636 / Fax : 0594-33-4076

伊達（だて／k_date@yamamori.co.jp）

Phone : 090-5033-5117 / Fax : 0594-33-4076