

## 松本の信栄食品

### タンパク質1.5倍 マッスルギョーザ

低糖質・低脂質・低カロリー



高タンパクや低糖質  
などを売りにした  
「マッスルギョーザ」

冷凍ギョーザ製造の信栄食品(松本市)は25日、自社の従来商品より1.5倍のタンパク質を含む新商品「マッスルギョーザ」を発表した。高タンパクに加え、「低糖質」「低脂質」「低カロリー」を売りにした健康志向の冷凍ギョーザで「業界で初めて」とアピール。体づくりや糖質制限など健康に関わる幅広いニ

ーズを取り込む。豚肉の代わりに鶏肉のさき身を使用し、大豆も加えて高タンパクで低脂質のあんを製造。皮は小麦粉の量を減らし、小麦の表皮「小麦ふすま」などで補って糖質を抑えた。従来品と比べカロリーと糖質は半分、脂質は88%カット。8個でタンパク質17g強(一般的なプロテイン飲料1杯相当)を摂取できる。

今後のPR材料として、モニター調査を松本市の松本国際高校硬式野球部に依頼。食べ続けてもらい、体重などを測定して効果を調べる。25日にインターネットで受注を開始。1袋40個入り(800g)、送料と税込みで1980円。月間売上高100万〜300万円を目指す。

神倉藤男社長は医療食としても売り込みたいとし、「健康食ニーズは高く、今後も新商品を投入していきたい」と話している。