

生で食べてもこれなら安全 レバ刺し風こんにゃく「マンナンレバー」を発売

こんにゃく関連商品製造・販売のハイスキー食品工業株式会社（香川県木田郡三木町 社長／菱谷龍二）は、こんにゃくを原料とした新素材「マンナンミール」の新商品として、牛レバーの刺身（レバ刺し）にそっくりなこんにゃく「マンナンレバー」を開発。8月下旬から飲食店など業務用として販売します。

■レバ刺し風こんにゃく「マンナンレバー」とは

今年4月に起きた、焼肉チェーン店での食中毒死亡事件を受け、牛肉の生食を禁止する動きが出ています。特に牛の生レバーは食中毒の可能性が高いと言われています。そこで当社では、生で食べても絶対安全な食材として、こんにゃくを使った擬似食品「マンナンレバー」を開発しました。

「マンナンレバー」は、当社独自の脱アルカリ技術（製法特許）を用いてこんにゃく特有の臭みをなくした新素材「マンナンミール®」を使った新商品です。脱アルカリしたこんにゃく素材を短冊状にカットし、牛のレバーに似た色を付けて定着させ、たれとごま油をからめることで食感と味をレバ刺しそっくりに仕上げました。

焼肉店のほか、居酒屋やホテル、レストランなどに幅広くアピールしていきたいと考えています。

【マンナンレバーの特徴】

- ・ 牛レバ刺しそっくりの味と食感が楽しめる
- ・ 素材がこんにゃくなので食中毒の心配がない
- ・ 常温で90日間保存でき業務用として使いやすい
- ・ 袋内の水気を切るだけで前処理（アク抜き）や調理加工不要ですすぐ使える
- ・ レバーの栄養価の代わりに低カロリーで食物繊維が豊富というこんにゃくの機能性がある

【規格・価格】

1袋20枚入り 400g 960円（税込み）



画像が必要な場合はご連絡いただければデータにてお送りします。

■食品の課題を補う提案商品として

当社では今春、同素材を使った「寿司ネタ」を開発。マグロの味や食感に似せたものや、キャビアやイクラに似せたものなどを発表しました。現在、料理店などの食材として利用が広がってきています。当社では今後、流通量が減るマグロ、価格が高いキャビア、そして食中毒のリスクがある生レバーなどの食品の課題を補い、そのすき間を埋める食材として「マンナンミール」を使った提案商品を積極的に開発してまいります。

■会社概要

名称：ハイスキー食品工業株式会社
所在地：〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上219
電話：087-898-1125 FAX：087-898-6027
創業：1924年6月 設立：1959年12月
資本金：1,000万円
事業内容：こんにゃく製造、チルド食品卸
代表者：代表取締役社長 菱谷龍二

本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業(株) 担当：菱谷
電話 087-898-1125
FAX 087-898-6027
メディアの方からのお問い合わせは
携帯電話 090-3185-5503 でも
お受けします。