牛レバー風こんにゃく「炒め用マンナンレバー」を新発売

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、好評販売中の“レバ刺しそっくりなこんにゃく”「マンナンレバー（R）」に、新商品「炒め用マンナンレバー」を追加、5月14日 に販売開始いたします。

■炒め用マンナンレバーの特長
・鉄分を牛レバーと同等の量（100gあたり4～4.5mg）配合することで、レバー本来の栄養価に近づけ、よりレバーらしくなりました。
・カロリーは牛レバーの約半分（100gあたり65kCal）。食物繊維も豊富で、ニラなどの野菜と一緒に炒めることでとてもヘルシーなメニューになります。
・加熱したレバーを食べたときのパサパサ感を抑え、しっとり感を出していますので、レバーの食感が苦手な方もこれなら食べられます。
・常温で180日間保存でき、業務用としても使いやすいです。
・袋内の水気を切るだけで、前処理（アク抜き）が不要ですぐ食べられます。

■レバ刺し風こんにゃくを炒め用にアレンジして新発売
焼肉店での食中毒問題を受けて、当社が昨年8月に発売した「マンナンレバー」は、お蔭様で大きな反響をいただき好調な売れ行きを示しています。
今年6月からは生レバーの提供が全面禁止される見通しですが、牛のレバーは病原性大腸菌の0157が内部に潜んでいる可能性があり、生食はもちろん、過熱しても中心部までしっかり火が通らない限り安全とはいえません。
当社では、食中毒事例が過去に一度もなくほぼ100％安全なこんにゃくからできた「マンナンレバー」を、ニラレバ炒めなどの具としても簡単に利用できるように、食感や味を新開発しました。
食肉の安全性への社会的な関心がますます高まる中、危険性が指摘される牛レバーに代えて、どなたにも安心して美味しく食べていただける材料として、日常の食卓や外食各店のメニューに加えていただければと考えています。

■商品概要
「炒め用マンナンレバー」
規格：1袋100g入り（1ケース20パック入り）
価格：オープン価格

■「マンナンレバー」とは
「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（R）」を使った商品です。脱アルカリしたこんにゃく素材をカットし、天然色素で牛のレバーに似た色を付け、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。「炒め用マンナンレバー」はその第二弾商品です。

■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式会社 担当／菱谷
電話：087-898-1125　FAX：087-898-6027
E-mail：info@haisky.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com