

Shrimpea



IBIDEN イビデン物産株式会社

What is Shrimpea ?

Shrimpea (シュリンピー) は、健康志向の高まりに応えるために開発された植物性食品ブランドです。

本ブランドは、65年以上にわたり大手食品メーカーへ乾燥原料を供給してきたイビデン物産株式会社の確かな技術と経験をもとに誕生しました。

Shrimpeaの主力製品は、独自開発の植物性エビ。美味しさを追求しながら、甲殻類アレルギーのある方でも安心して召し上がれる新しい選択肢を提供します。(注意1)

注意1: 原材料はすべて植物性ですが、工程コンタミによる混入の可能性はあります。ご理解下さい。



豆たんぱく

こんにゃく

フリーズドライ



水で戻して利用



植物性のエビ

- ・豆由来の植物性たんぱく質を使用しており、“Shrimpea”という名前の由来にもなっています。加えて、厳選された新鮮で高品質な原料を使用しています。

アレルギー対応

- ・甲殻類アレルギーの方も安心して食べられる(注意1)

低カロリー プリン体ゼロ 食物繊維豊富

- ・“健康的なライフスタイル”を重視し、新鮮さと栄養価に優れた原料を厳選して使用しています。

安心の日本製

- ・日本の食品基準に象徴される、精密さ・品質・細部へのこだわりをもって開発されています。

Shrimpeaラインナップ



FD-Sエビ



冷凍Sエビ



Shrimpea S



Shrimpea L

Shrimpea (冷凍SILB・FD-SILB)

本物のエビのような食感を、植物性素材で実現

Shrimpeaは、本物のエビのような食感を植物性原料のみで再現した、新しいプラントベースフードです。水で戻したFD-SILBはそのままで、トッピングや混ぜ込み、加熱調理など幅広く活用できます。さらに、常温保存が可能で賞味期限も長く、軽量でコンパクトなため、さまざまな業態で取り扱いやすい商品です。



1: トッピングに

2: 料理に

3: スープとともに



ハムス



パスタ



焼きビーフン



チャーハン



寿司



前菜



サラダ



ちゃんぽん



チリスープ

Shrimpea (Shrimpea S・Shrimpea L)

美味しさと健康、そして地球の未来へ

100%植物性のShrimpea S・Shrimpea Lは、驚くほどの満足感を提供し、ヴィーガンの方ももちろん、一般の方にも人気を集めています。

主原料には自社開発の冷凍SIL[®]を使用し、さらに日本の伝統食材である「おから」や「こんにゃく」、そしてサクサクとした食感の衣を組み合わせました。

揚げ物を楽しみたいけれど健康にも気をつけたい、そんな方にぴったりのヘルシーで罪悪感のない商品です。



1 : のせるだけ

2 : あえるだけ

3 : 多様なアレンジ



ナゲット



甘酢ソース



とんかつソース



ベジタブル寿司



カレーライス



トマトサラダとあえて



トマトソース



シーザードレッシング



のりまき



サンドウィッチ

おからを使う理由 — Shrimpeaが選ばれる背景

海外のプラントベース市場の動向

シンガポールやアメリカをはじめとする海外では、ベジタリアンやヴィーガン向けのプラントベース製品がスーパーに並び、日常的に利用されるようになっていきます。

しかし、多くの製品は“本物の肉”に似せてつくられた加工品で、その原材料が分かりにくいという課題があります。代替肉として有名なインポッシブル社の製品も、消費者からは「何でできているのかわからない」という声が聞かれます。

ヘルシーなおからを使用



消費者の意識の変化

「見た目や食感の再現」の代替品



「安心できる素材」 「自然由来の原料」

多くの人々が、食品そのものの素材にこだわり、本当に身体に取り入れたいと思える製品を選ぶ傾向が強まっています。

強み

Shrimpeaは、おからとこんにゃくといった自然由来の素材からつくられています。安心・安全な素材を重視する消費者からの支持が高まっており、海外からの問い合わせが急増しています。

Shrimpeaに関するお問合せ先：イビデン物産株式会社
TEL 058-324-1151 Email: info-bussan.ibs@ibiden.com

Shrimpea商品のお求めは、
こちらから→

