



2022年4月15日

ディーツフードプランニング株式会社

【さらに美味しくなった】定番シリーズが4月中旬にリニューアル

おからとこんにやくから生まれた「Deats®(ディーツ)」

～第二弾レンジアップシリーズ3種を新発売～

手軽さはそのままに、ディーツご愛食のみなさまの声にお応えし、より食べやすくなりました。

ディーツフードプランニング株式会社(本社:奈良県橿原市、代表取締役社長:大川訓弘、以下「ディーツフードプランニング」)は、第二弾レンジアップシリーズを2022年4月中旬より販売開始します。昨年9月より販売していた5種に代わる、新たにリニューアルした〈ディーツボール ver2.0〉、〈ディーツ唐揚げ ver2.0〉、〈ディーツナゲット ver2.0〉の3種をご紹介します。

▶公式サイト:<https://deats.co.jp>

▶Instagram: @deats.co.jp



◆第二弾レンジアップシリーズ

お客様からの声にお応えして、さらにおいしくたくさん食べても飽きのこないような味に改良しました。低カロリーでも満腹感は抜群。食物繊維たっぷりですぐに手軽に腸活メニューをお楽しみいただける商品です。

◆【リニューアル】第二弾レンジアップシリーズ3種のご紹介

ディーツボール ver2.0 (植物性食品、食物繊維 6.2 グラム、142 キロカロリー)

弾力ある食感が特徴のディーツボール ver2.0 は、冷めても美味しいのでお弁当のおかずにもぴったり。甘みの強いトマトソース味からデミグラスソース味に改変したことにより、さらに深みのあるまろやかな味になりました。



ディーツ唐揚げ ver2.0 (植物性食品、食物繊維 6.4 グラム、104 キロカロリー)

食べ応えのあるディーツ唐揚げ ver2.0 は、従来の昔ながらの懐かしい醤油味から、コクのある辛みを加えスパイシーな味を堪能できるようお酒にも合うような大人向けの味に仕上げました。



ディーツナゲット ver2.0 (植物性食品、食物繊維 5.7 グラム、103 キロカロリー)

新たに登場したディーツナゲット ver2.0 は、チキンナゲットをイメージしたふんわりやわらか食感が特徴です。お好みのソースで自由に食べていただけるように下味を整えました。



◆おからとこんにやくから生まれた「Deats®(ディーツ)」の 5 つの特徴

1. 豊富な食物繊維
おからとこんにやく由来の食物繊維をしっかりと摂れるので腸活にピッタリ
2. 低カロリー・低脂質
他の食材(肉や魚等)から作るメニューと比べ、脂質・カロリー30~50%オフ(油調済み業務用商品との比較)
3. 美味しさの実現
20年以上の研究で独自の無臭化技術を確立。繊細な味付けと食感で美味しさを実現
4. 多様なメニュー
和食、洋食、中華、スイーツと多種多様な商品メニューに展開
5. 食品ロス削減
原材料に食糧残渣であるおからを使用し、食糧問題の解決に貢献

◆今後の展望

ディーツフードプランニングは、「Meat, Fish or Deats?」というキャッチコピーを掲げて、肉や魚の代替としてではなく“第三の新しい食材の選択肢”として「Deats®(ディーツ)」を提案しています。

「ディーツを選ぶことが健康生活のスタンダード」となるよう健康と美味しさを追求し、皆様の期待に応えるような商品作りをしていきます。

【会社概要】

社名:ディーツフードプランニング株式会社

所在地:

【奈良本社】奈良県橿原市内膳町 1-1-3 5F

【東京本部】東京都渋谷区恵比寿西 1-3-10 ファイブアネックス 3F

代表取締役社長:大川訓弘

ウェブサイト:<https://deats.co.jp>

〈報道関係者様からのお問い合わせ〉



担当: 栗原亜里沙

Mail: marketing@deats.co.jp

TEL: 080-3519-0849