



2022年5月17日

ディーツフードプランニング株式会社

おからとこんにゃくから生まれた次世代フード「Deats®(ディーツ)」

【ディーツミートシリーズ】を使ったレシピコンテストを開催！

ボール、ミンチ、ブロックタイプの3種を使った様々なアレンジレシピ  
手軽に美味しくディーツを楽しめる5つのレシピが入賞

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、新商品のディーツミートシリーズを使ったレシピコンテストを2022年4月~5月に開催しました。Instagramを通じて応募頂いた約70投稿のレシピの中から、「ディーツボール部門」、「ディーツミンチ部門」、「ディーツブロック部門」、それぞれの部門でのグランプリ+審査員特別賞2名を選出。入賞した5名様には弊社HPへレシピを掲載するとともに、ディーツ商品詰め合わせセットをお送りします。



(本文)

本コンテストは、Instagram上で指定のタグ「#ディーツアレンジレシピ」を付けたのオリジナルレシピを投稿していただき、その中から「美味しさ」「手軽さ」を兼ね備えたレシピを選出しています。入賞レシピは、弊社HPのレシピページおよび弊社Instagramにてご覧いただけます。

▶公式サイト: <https://deats.co.jp>

▶Instagram: @deats.co.jp

◆入賞者及びレシピの紹介

・【ディーツボール部門グランプリ】

ボールのクリームソース煮込み/数山 隆行様 (@takayuki3819)

ディーツ ボール部門  
グランプリ



投稿レシピ: <https://www.instagram.com/p/Cc470eiPTsG/>



ディーツボールの  
クリームソース煮込み

お酒にもご飯のお供にも  
パッチリなバリうま  
クリームソース煮込みを  
作りました👍👍

ボールとブロックの2種類を使って、コクがある濃厚なクリームソースで煮込み、風味豊かな味に仕上げて頂きました。お酒にもご飯にも合う料理は、見た目の美しさも見事でグランプリに相応しい一品です！



数山 隆行 さん  
おめでとうございます！！

・【ディーツミンチ部門グランプリ】

ディーツミートのカレー春巻き/ki\_kitchen おうち居酒屋様 (@kiyoskitchen)

ディーツ ミンチ部門  
グランプリ



投稿レシピ: <https://www.instagram.com/p/Cc2z5khvu90/>



ディーツミートの  
カレー春巻き

お肉で作るより  
ヘルシーですが  
ちゃんと食べ応えあり  
いい感じに仕上がりました

最小限の材料で作れるお手軽さがポイントで、カレーのスパイスとディーツミンチがマッチした食が進む一品です。ご飯のおかずでもおつまみでもどちらでもいけちゃうお味です！



ki\_kitchen おうち居酒屋 さん  
おめでとうございます！！

・【ディーツブロック部門グランプリ】

レモンペッパーディーツミートのサラダ/カナリージェンナー様 (@kanarizienna)

## ディーツ ブロック部門 グランプリ



レモンペッパー  
ディーツミートのサラダ

さっぱりと食べられる  
ソースなので、  
暑い時でも美味しく  
食べられます

投稿レシピ: <https://www.instagram.com/p/Cc77E3sPL9u/>

ゴロっとしたディーツブロックをサラダにしてさっぱりとした味わいに仕上げた一品です。根菜類と漬け汁との相性もよく、お腹に溜まる新ヘルシーサラダの出来上がりです！



カナリージェンナー さん  
おめでとうございます！！

【審査員特別賞: アイデア部門】

## 審査員特別賞



簡単！ディーツミートの  
ハンバーガー



鼻眼鏡 さん  
おめでとうございます！

・簡単！ディーツミートのハンバーガー/鼻眼鏡様 (@megane.hana)

投稿レシピ: [https://www.instagram.com/p/Cc\\_2nKhvMAK/](https://www.instagram.com/p/Cc_2nKhvMAK/)

独創的なアイデアでミンチではなくボールでハンバーグを作った意外性が、審査員の支持を得ました。

ピーマンカップ  
ミートボール



maiko.t さん  
おめでとうございます！

・ピーマンカップボール/maiko.t 様 (@maimaichan1214m)

投稿レシピ: <https://www.instagram.com/p/Cc99WIXP8XU/>

誰でも簡単に作れる手頃さと食卓にもお弁当にも合う料理が、審査員の支持を得ました。



## ◆ディーツミートシリーズの特徴

- ①独自製法により植物性 100%でありながら、まるでお肉のような食べ応えを実現！  
ヴィーガン、ベジタリアンの方でも安心してお召し上がり頂けます。
- ②下処理不要！お肉の代わりにそのまま使える！  
ご自宅で簡単に健康的な食事が楽しめます。
- ③毎日の生活で不足しがちな食物繊維が補える！  
動物性原料からは摂取しにくい食物繊維を摂取できます。



## ◆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

### ◆「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. メニューの多様性  
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. 食品ロスの低減  
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>

Instagram: [https://www.instagram.com/deats\\_jp/](https://www.instagram.com/deats_jp/)

Youtube: [https://www.youtube.com/channel/UCQHqVWVCC\\_54y--QZoGkD\\_w](https://www.youtube.com/channel/UCQHqVWVCC_54y--QZoGkD_w)

〈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](mailto:marketing@deats.co.jp)

TEL: 080-3519-0849