

大豆を使ったお肉不使用「ゼロミート」シリーズから第2弾ソーセージが登場

『ゼロミート ソーセージタイプ』

～2019年6月18日(火)発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:牧瀬篤正)は、大豆を使ったお肉不使用「ゼロミート」シリーズの第2弾として、ハンバーグに続き『ゼロミートソーセージタイプ』を関東エリア中心に6月18日(火)から先行発売します。

また、昨年11月から関東エリアを中心に先行発売をしていた『ゼロミート デミグラスタイプハンバーグ/チーズ※1インデミグラスタイプハンバーグ』は、さらにおいしさをアップさせた新処方に変更し、6月18日(火)から甲信越、中部、北陸、近畿エリアに販売を拡大します。

近年、世界中でハンバーグやソーセージの代わりに食べられる肉代替食品が脚光を浴びています。その背景として、世界人口の急増による食糧不足、穀物に比べ家畜を生産する際の環境負荷の大きさ、健康に気遣うベジタリアンやビーガン、ローカーボ実践者の増加など、さまざまな理由が考えられます。

このたび発売の『ゼロミート ソーセージタイプ』は、素材にお肉を一切使用せず、大豆を使用することでお肉のような食感、味を実現し、燻製による風味豊かな香りも楽しみ、電子レンジで温めるだけでおいしくお召し上がりいただけます。また、フローズンチルド商品※2のため、より安定した商品供給、廃棄ロスを防ぐなど環境に配慮しています。

「ゼロミート」ブランドは、今後さまざまな肉代替食品メニューを開発し、おいしくて健康的な食生活を提案し続けてまいります。

※1 チーズのような豆乳クリームを使用しています。


※2 フローズンチルド商品とは、保管期間は冷凍(フローズン)状態で取り扱い、販売直前に解凍し、チルド食品(要冷蔵)と同じ温度帯で販売する商品です。



ゼロミート ソーセージタイプ

『ゼロミート ソーセージタイプ』

- 発売日: 2019年6月18日(火)
- 販売チャネル: 通信販売(グリーンカルチャー株式会社)および、関東エリアコンビニエンスストア、スーパーマーケットのチルドコーナー等
- 商品形態: プラパウチ(チルド惣菜)

商品名	 <p>ゼロミート ソーセージタイプ</p>
内容量	120g
希望小売価格	398円(税別)
商品特長	大豆を使用し、お肉を使ったソーセージのような食感や味を実現し、燻製による風味豊かな香りも楽しめます。 パックごと電子レンジ調理可能。
商品サイト	https://zeromeat.jp/

■「ゼロミート ソーセージタイプ」と一般的なウインナーソーセージとの違い

(120g当たり)

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
ゼロミート ソーセージタイプ	275	23.5	18.1
一般的なウインナーソーセージ※	385	15.8	34.2

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)の「肉類/ぶた/[ソーセージ類]/ウインナーソーセージ」より計算。