

お肉のような食感、味、香りを実現！ 大豆を使ったお肉不使用ハンバーグ
『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」
～2018年11月27日(火)発売～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長:牧瀬篤正)は、大豆を使ったお肉不使用ハンバーグ『ゼロミート デミグラスタイプハンバーグ』『ゼロミート チーズ※¹インデミグラスタイプハンバーグ』の2品を関東エリア中心に11月27日(火)から先行発売します。

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商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、健康に気がついたベジタリアンやビーガン実践者の増加など、さまざまな理由が考えられます。

このたび発売するハンバーグ『ゼロミート』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、香りを実現し、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、今回発売のハンバーグ2品を皮切りに、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
デミグラスタイプハンバーグ



ゼロミート
チーズ※¹インデミグラスタイプハンバーグ

『ゼロミート』

■発売日：2018年11月27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、関東エリアの一部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：スタンディングパウチ（チルドハンバーグ）

商品名	 <p>ゼロミート デミグラスタイプハンバーグ</p>	 <p>ゼロミート チーズ※¹インデミグラスタイプハンバーグ</p>
内容量	140g	140g
希望小売価格	278円（税別）	278円（税別）
商品特長	<p>お肉不使用のハンバーグとデミグラスタイプソースが好相性。お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。 袋ごと電子レンジ調理可能。</p>	<p>お肉不使用のハンバーグとデミグラスタイプソースが好相性。お肉を使ったハンバーグのような食感や味、香りが楽しめます。また、チーズインタイプはチーズのような豆乳クリームを使用しています。 袋ごと電子レンジ調理可能。</p>
商品サイト	<p>https://zeromeat.jp/</p>	