

**「東京アスリート食堂 本店」の大豆ミートメニューに「ゼロミート」採用**  
**『ゼロミートの鉄板ハンバーグステーキ』**  
～6月7日(月)から提供開始～

大塚食品株式会社(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:白石耕一)は、2020年3月からスターゼン株式会社と共同開発した「業務用ゼロミート」を展開しています。このたび、スポーツ栄養学に基づいた食事を提供する健康食堂「東京アスリート食堂 本店」にて、「業務用ゼロミート ハンバーグ」が採用になり、6月7日(月)から新メニューの提供を開始します。

まるごと大豆飲料「スゴイダイズ」などを展開してきた大塚食品は、人口・環境・健康などの課題の解決に向けて2018年11月に大豆<sup>※1</sup>でつくったお肉不使用の「ゼロミート」ハンバーグを発売。これまで市販用と業務用の製品を展開し、日本発の肉代替食品のリーディングプロダクトとして市場拡大を目指しています。

「東京アスリート食堂 本店」は、スポーツ栄養学に基づいたメニューにより、これまでにないバランス食を提供する今話題のアスリート食堂です。体質改善など目的に合わせて必要な栄養素をバランスよく摂取することができ、皇居ランナーにも利用されています。このたび、「東京アスリート食堂 本店」では、お店のコンセプトである「カラダ & 美バランス」に基づいて、『ゼロミートの鉄板ハンバーグステーキ』を新たに考案しました。メニュー<sup>※2</sup>の原材料に動物性素材が不使用のため、ヴィーガンの方々にも安心してお召し上がりいただけます。

大塚食品は話題の大豆ミートをお客様に気軽にご利用いただけるよう、今後も家庭用製品に加えて、お弁当・惣菜、外食など順次市場を拡大し、プラントベース(大豆)製品を通じてさまざまな社会課題の解決に取り組むことで、SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献してまいります。

※1 大豆加工食品を使用しています

※2 『ゼロミートの鉄板ハンバーグステーキ』単品の場合です

調理例



ゼロミートの鉄板ハンバーグステーキ

### 【提供メニュー概要】

- 商 品 名 :『ゼロミートの鉄板ハンバーグステーキ』
- 商 品 特 長 :大豆でつくったお肉不使用のゼロミートと旬の野菜を、熱々の鉄板で焼き上げ、たんぱく質やビタミンなどの栄養素が詰まった1皿です
- 価 格 :単品 1,000 円(税込)
- 提供開始日:2021 年 6 月 7 日(月)
- 店 舗 名 :「東京アスリート食堂 本店」
- 営 業 時 間 :月～日 11:00～19:30(L.O.)20:00 Close(4/12～時短要請解除まで)  
※コロナの影響により、営業時間を変更させていただく場合がございます。
- ア ク セ ス :東京都千代田区神田錦町 3 丁目 21 10 OVER 9 1 階  
東京メトロ東西線「竹橋駅」3b 出口より徒歩 3 分  
東京メトロ東西線「大手町駅」C2b 出口より徒歩 7 分

### 【東京アスリート食堂 本店】

自分の体に合わせたバランスのよい食事が食べられる 1F「東京アスリート食堂 本店」は、快適な皇居ランニングを支える 2F～4F「RUN CUBE」、空と緑を感じる屋上ガーデンテラス「Roof NoP 酒場」の1～4F で構成されています。アスリート食堂がプロデュースするこの建物『10 OVER 9』は、食と運動と寛ぎの融合が描く、人々の美と健康サポートの新たなカタチです。

### 【東京アスリート食堂とは】

「東京アスリート食堂」の前身である「鹿屋アスリート食堂」は、株式会社バルニバービ・国立大学法人 鹿屋体育大学・鹿児島県鹿屋市からなる「産学官連携プロジェクト」。食材の宝庫と評される鹿屋の良質な食材を用いて、鹿屋体育大学長島講師監修の「スポーツ栄養学」に基づいたメニューにより、これまでになかったバランス食を提供する食堂として鹿屋市に「研究開発本部」が誕生したのが始まりです。