

報道関係各位

2022年3月31日
大塚食品株式会社

静岡県焼津市「toiro カフェ」メニューに 大豆ミートの「ゼロミート」採用

『ZEROMEAT ハンバーグカレー』『ZEROMEAT ライスバーガー』

～4月9日(土)から提供開始～

大塚食品株式会社(本社:大阪府中央区、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、焼津市浜当目にある国の登録有形文化財・原田家を改装した古民家カフェ「toiro」のメニューに採用され、2022年4月9日(土)から『ZEROMEAT ハンバーグカレー』『ZEROMEAT ライスバーガー』として提供開始されます。

大豆ミート※¹でつくった動物性原材料不使用※²の「ゼロミート」は2018年11月に市販用として発売以来、植物由来の素材のおいしさを引き出す研究開発を重ねることにより、食感や味わいが大きく向上しています。また、大豆ミートは健康意識の高まり、人口増加による食糧問題、家畜を育てる際の環境負荷などSDGsの観点から、内食や中食、外食メニューに採用される機会が増えています。

このたび、同カフェのコンセプト「SDGsの理念に基づく、持続可能な社会作りへ貢献したい！」が、ゼロミートの理念にも共通することからメニュー化される運びとなりました。今回「toiroカフェ」から提供開始される2つのメニューは、植物性原材料のみを使用することにこだわったプラントベースメニューに仕上げました。是非お召し上がりください。

大塚食品は注目を集める大豆ミートをお客様に気軽にご利用いただけるよう、今後も市販用製品に加えて、業務用としてお弁当・惣菜、外食など順次市場を拡大し、プラントベース製品を通じて様々な社会課題の解決に貢献してまいります。

※¹ ゼロミートは大豆加工食品を使用しています。

※² 動物性原材料とは牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつなどの畜産物、魚介類を含む原材料を指します。



ZEROMEAT ハンバーグカレー

ZEROMEAT ライスバーガー

【提供メニュー概要】

■商品名:『ZEROMEAT ハンバーグカレー』

■価格:1,200円(税込)

■商品名:『ZEROMEAT ライスバーガー』

■価格:800円(税込)

■提供開始日:2022年4月9日(土)

■店舗名:toiro カフェ (<https://r.goope.jp/toirocafe>)